# Houseware Product Guide

ハウスウェア　製品ガイド

アムウェイ クィーン クックウェアは、確かな品質と優れた機能を備えた調理器具です。

毎日の食事作りを、もっと簡単に、もっとスピーディで経済的に、そして、ヘルシーにおいしく仕上げるために……。

そんな欲張りな思いを実現するため、アムウェイ クィーン クックウェアには従来の調理器具にはない特長が備わっています。

この本は、その特長と使いこなし、いろいろな注意点をわかりやすく解説しています。

はじめてお使いになる方に、基本の使い方をマスターしていただけるよう、シンプルな調理についてはレシピも掲載しました。

また、アムウェイ インダクションレンジⅢ、アムウェイ フードプロセッサーなど、

アムウェイ クィーン クックウェアとご一緒にお使いいただけるハウスウェアについてもご紹介しています。

アムウェイ クィーン クックウェアがあれば、揚げなべ、炊飯器、蒸し器、オーブンはもういりません。

キッチンはいつもすっきり、きれいに片づくことでしょう。

そして、優れた機能性を持つ調理器具だからこそ味わえる、

素材の持ち味を生かしたヘルシーなお料理を存分にお楽しみください。

4 アムウェイ クィーン クックウェアの
納得の優れた特長 6

6 アムウェイ クィーン クックウェアの
使いこなし 7 つのコツ

8 お料理をおいしく、楽しくする
アムウェイ クィーン クックウェア

12 アムウェイ クィーン クックウェアの
おどろきの「8 段活用」

13 1. ゆでる 2. 焼く

14 3. 揚げる 4. 煮る

15 5. 炒める 6. 蒸す

16 7. 炊く 8. オーブン

17 重ね調理

18 アムウェイ クィーン ノンスティック クックウェア

25 アムウェイ インダクションレンジⅢ

28 アムウェイ フードプロセッサー

30 ケトル、ラバー カッティングボード、アムウェイ オリジナル ピッチャー、
アムウェイ コーヒーメーカー カフェテック、
キッチンナイフ 4 本セット、キッチン シアーズ

31 アムウェイ ストレージウェア、
アムウェイ ラウンドプレート、
アムウェイ クィーン クッキングシート、
アムウェイ クィーン ミキシングボウル セット、
アムウェイ コランダー(ざる)セット

32 デリセレクション

36 ご使用上の注意

38 価格一覧表

# アムウェイ クィーン クックウェアの 納得の優れた特長6

## おいしい！

アムウェイ クィーン クックウェアは保温性がとても高く、熱と蒸気をキープしながら調理するので、素材の味、うまみ、香りを逃がしません。材料の持ち味を引き出すのが得意だから、余分な調味料も不要。野菜、肉、魚などの素材が持つおいしさが、まるごと楽しめます。

### 外側はカリッ、中はジューシーに

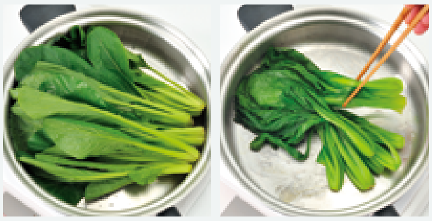
肉や魚を揚げるのも得意技。温度が安定しているので表面はカリッと香ばしく、内側は素材のうまみを閉じ込めて揚げます。

### 「水封現象」でおいしさを逃がさない

フタと本体がピタッと合わさるので、加熱すると接合面に水蒸気の膜ができる「水封現象」が起きます。これが密着度を高め、熱と蒸気が逃げるのを最小限に抑えます。

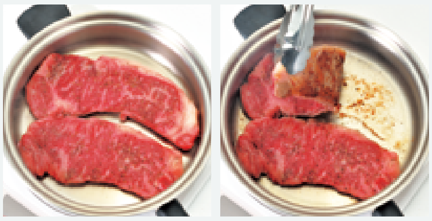
## ヘルシー！

アムウェイ クィーン クックウェアの特長のひとつ「無水調理」。素材自体の水分、最低限の水分だけでほとんどの調理が可能なので、栄養素がゆで汁に逃げるのを最小限に抑えます。しかも調理時間が短いので、加熱による栄養素の損失もセーブ。また、炒めものや焼きものでは油がいらない「無油調理」もOK。油のカロリーをカット。とてもヘルシーに仕上がります。



### 「無水調理」で栄養をキープ

青菜は素材の持つ水分と、洗ったときにつく水気だけでゆでられます。水溶性のビタミンが逃げないので、素材の栄養を活かします。

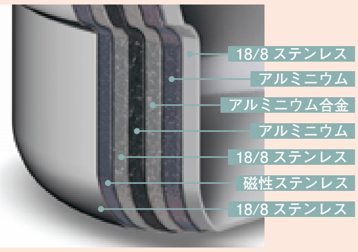


### 「無油調理」でカロリーダウン

肉や魚は、素材自体に含まれる脂分だけで焼けます。余分な油を使わずにすむので、料理のカロリーが低く抑えられます。

## スピーディ！

アムウェイ クィーン クックウェアはすべて「多重構造」なので保温性がとても高く、均一に熱が伝わります。だから素材をムラなく加熱し、調理時間をグッと短縮します。また、ひとつの熱源で複数のなべを一度に調理できる「重ね調理」もでき、さらに調理時間を短縮できます。




### 多重構造のしくみ

ベースの材質は18/8ステンレス。約18%のクロムと約8%のニッケルを含んだ、丈夫で傷つきにくく、サビに強いステンレス鋼です。なべはこのステンレスで炭素鋼をはさんだ3層構造、フライパンは3層のアルミニウムと4層のステンレスをはさんだ7層構造です。

### 「重ね調理」とは

複数のなべを重ね、同時に調理することができます。たとえば、下段にシチューパン、中段にスティーマー、上段に仕切板と万能カップを重ねれば、煮もの、蒸しもの、下ごしらえなど3つの調理を一度にこなします。

# 経済的！

アムウェイ クィーン クックウェアの調理では強火は使用しないで下さい。強火での継続的使用はハンドルの劣化を早める原因になります。「多重構造」、「水封現象」などの効果で保温性が高く、熱を均一に伝えるため、中火からとろ火ですべての調理がOK。しかも火の通りが早いため、調理時間と光熱費が節約でき、省エネになります。また、調理に必要な水、油、調味料も少量ですみます。

### 野菜をボイルする場合の消費熱量比較

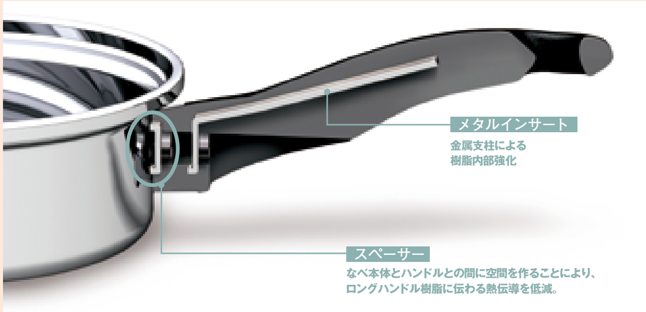
（アクセスビジネスグループ調べ）

### 長く使い続けられるからお得

丈夫で傷つきにくく、サビに強い18/8ステンレス鋼は、とても耐久性に優れています。また、ハンドル、フタのノブなどの部品は交換できるので、メンテナンスも万全。長くお使いいただけます。

# 使いやすい！

手順がシンプルだから、調理がとても簡単です。材料や調味料などをなべに入れたら、あとは加熱するだけ。火加減も中火から弱火、とろ火に調節するだけでOK。また、丈夫なステンレス製なので汚れが落ちやすく、お手入れもラク。しかも、なべはコンパクトに重ねて収納できるよう設計されているため、後片づけも簡単です。




### 快適ハンドル

人間工学をもとにデザインされたハンドルは、なべの重みを分散させ、熱が伝わりにくいので、とても持ちやすい！

### シンプルな手順で簡単！

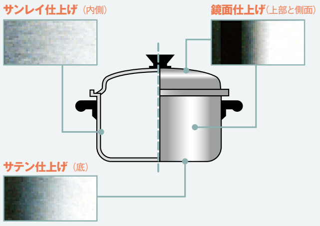
ほとんどの調理がフタをして加熱するだけ。炒めものや揚げものも、途中で上下を返せばムラなく仕上がります。

# スタイリッシュ！

アムウェイ クィーン クックウェアは、スタイリッシュな見た目にもこだわりました。美しい鏡面仕上げが施されたステンレスボディ、マット・フィニッシュのハンドルとノブ。長く使い続けても飽きない、洗練されたデザインです。高級感も充分で、キッチンを洗練された雰囲気に演出してくれます。

### コンパクトに収納

フタを裏返すと本体に収まるように設計されているので、大きななべから順に重ねればすっきりとコンパクトになり、省スペースできれいに収まります。




本体の側面、フタの外側は光沢ある鏡面仕上げ。内側はお手入れが簡単で傷が目立ちにくいサンレイ仕上げ。さらに本体の底は、サテン仕上げです。

アムウェイ クィーン クックウェアの

# 使いこなし 7つのコツ

### 調理スタートは中火

調理のスタート、フライパンの予熱は中火で。強火にすると焦げ付きの原因になります。

### 蒸気が出たら弱火に

中火で加熱して蒸気が出てきたら弱火、またはとろ火に調節します。保温性が高いので、弱い火力で充分調理できます。

### とろ火調理

煮込み料理、オーブン料理などは、ごく弱いとろ火で。火を止めて余熱だけで仕上げるレシピもあります。

## 1 火加減が大切。強火は使いません

なべ、フライパンは、すべて熱伝導がよく、とても保温性が高いため、強火は必要ありません。ガス、IH、アムウェイ インダクションレンジなど、どの熱源でも中火、弱火、とろ火だけで調理できます。しかも、調理時間は短くてOK。従来のなべより火加減は弱く、調理時間は短く、と覚えましょう。

## 2 フタを使いこなしておいしく!

フタをして中火にかけ、しばらくすると蒸気が出てきます。これが火を弱めたり、調味料を加える合図。これ以上中火にかける必要はありません。また、フタをして加熱すると「水封現象」(P4参照)がおき、熱や水分を逃がしません。煮ものはもちろん、ステーキや焼き魚、揚げものもフタをすることで効率よく、おいしく仕上がります。

※安全な調理のために、P37の「フタが開かなくなるのを防ぐためのご注意」をお読みください。

### 「水封現象」でおいしく加熱

素材を入れてフタをするだけで、炒め合わせなくてもあっという間に加熱されます。白い蒸気が出たら調味料を加える合図。

### 「水封現象」の確認は

フタのノブを持って軽く回してみましょう。簡単にクルクル回れば「水封現象」が起きている証拠です。

## 3 調理の水分はほんの少しで大丈夫

「無水調理」は、ゆでる、煮る、蒸すときにたっぷりのお湯を沸かしたり、たくさんの水分を加える必要はありません。素材自体の水分や、洗ったときについた水気など、ごく少ない水分で調理できます。煮ものの調味料も最低限でOKです。

### ゆで卵も無水調理で

卵4個をゆでるときも、水はペーパータオルにしみ込ませた量でOK。節水にもなります。

ゆで卵の調理方法は「アムウェイ レシピコレクション」をご覧ください。

# 4 「無油調理」では「水滴チェック」を

肉や魚を焼くときに、油は必要ありません。素材自体の脂分だけで、香ばしくこんがりと焼き上げます。これが「無油調理」。上手に「無油調理」をするためには「水滴チェック」をお忘れなく。フライパンを適温に熱することで材料がこびりつかず、おいしく焼くことができます。

### 「水滴チェック」の方法

まず、なべやフライパンにフタをして中火で予熱し、フタをとってスプーンで少量の水を落とします。

### コロコロッと水滴になればOK

落とした水が一瞬でコロコロした水滴になり、パッと散れば予熱完了。油を入れずに肉、魚を入れましょう。水がジューッといいながら蒸発するのは、まだ予熱が充分でない証拠。ここで材料を入れてはダメ。

# 5 材料の量に合わせてなべを選ぶ

材料の量と調理法に合わせ、なべの大きさを選択するのがコツ。分量に対してなべが大きすぎると焦げ付きの原因になり、小さすぎると吹きこぼれる原因になります。材料の量となべの大きさが合っていれば調理効率もよく、よりおいしく仕上がります。

### 適量はなべの2/3量

どのなべ、フライパンを使うときも、材料や水分などを合わせた量が、なべの容量の2/3くらいになるようにしましょう。

### 調理法によってなべを選ぶ

材料の分量だけでなく、調理法に合わせて、大小、種類を選択するのも大切です。詳しくはP8からの製品のご紹介をお読みください。

# 6 「重ね調理」は順番がポイント

複数のなべを重ね、「煮る」「蒸す」「温める」などを一度にこなす「重ね調理」。おいしく、効率よく作るには、重ねる順番が大切です。下段には水分の多い煮もの、ゆでものなどを。上段には、下段の蒸気を無駄なく利用できるように、比較的火の通りやすい蒸しものなどを重ねましょう。

### 蒸気を絶やさない火加減で

上段までまんべんなく火を通すために、蒸気を絶やさないようにしましょう。なべのふちから常に一筋の蒸気が上がるように火加減を調節するのがコツ。

# 7 揚げ油はフライパンに2cm以上の深さまで

熱が均一に伝わり、保温性が高い「多重構造」だから、おいしく仕上がります。材料が油に浸らなくても、途中でひっくり返せばムラなくカラッ！　短時間でさっと揚げるもの以外はフタをして揚げるので、油ハネしないのもうれしいです。

### 大きな揚げものもしっかり火が通る

大きく厚みのある素材も中までしっかり火が通り、おいしく仕上がります。

お料理をおいしく、楽しくする

# アムウェイ クィーン クックウェア

AMWAY QUEEN™

## 21 Piece Set

## アムウェイ クィーン クックウェア 21ピースセット

毎日の食事から本格レシピもお手のもの。
使い勝手のよい21ピースセット。

## セット内容

### ❶ 小ソースパン（フタ付）
**3層構造／満水容量1.1L／内径15cm／高さ6.4cm**
毎日の調理に活躍してくれる小ソースパン。卵を3〜4個ゆでるのに手頃な大きさです。1人分の炊飯や各種のソース作りなど、少量のお料理にとても便利です。

### ❷ 中ソースパン（フタ付）
**3層構造／満水容量1.9L／内径18cm／高さ7.7cm**
少人数分のゆでる、煮る、炊く料理にぴったりの中ソースパン。少量のゆで野菜も無水調理でおいしくヘルシー。多彩な調理に対応する使い勝手の良さもおすすめです。

### ❸ 大ソースパン（フタ付）
**3層構造／満水容量2.8L／内径19cm／高さ9.9cm**
一度にたくさん作りたい煮ものやスープ、炊き込みご飯は大ソースパンにおまかせ。家族の毎日の献立作りに活躍します。

### ❹ 中フライパン（フタ付）
**7層構造／満水容量1.7L／内径19cm／高さ6.0cm**
焼く、揚げる、炒める料理はもちろん、スポンジケーキやタルトなどのオーブン料理も手軽に楽しめます。朝食やお弁当作りにもぴったりなサイズです。

### ❺ 大フライパン（フタ付）
**7層構造／満水容量2.8L／内径24cm／高さ6.2cm**
焼く、揚げる、炒める、オーブン料理に。大型サイズのフライパンで揚げものはサクッと、ステーキなどはうまみを逃がさずジューシーに焼き上げます。

### ❻ 6L シチューパン
**3層構造／満水容量5.7L／内径24cm／高さ12.5cm**
大人数向けのゆでる、煮る、蒸す料理に。スティーマーと仕切板、万能カップを合わせた重ね調理で本格レシピも楽しめます。

### ❼ 6L スティーマー
**単層構造／内径24cm**
蒸し料理はもちろん、パスタや麺類の湯切りにも便利な大きめのスティーマー。6L シチューパンや大フライパンと組み合わせて使えます。

### ❽ 6L ドーム型カバー
**単層構造／内径24cm**
6L シチューパンのフタ。大フライパンのフタとしても使用できます。直火にかけての使用は避けてください。

### ❾ 内なべ
**内径18cm**
蒸しものや、大ソースパン、中フライパンと組み合わせて、二重なべとして湯せんなどに使用できます。型やボウルとしても使えます。

### ❿ 6L 仕切板
6L シチューパンや大フライパンと組み合わせて蒸しものや重ね調理に。

### ⓫ 万能カップ（6個）
**内径6cm**
仕切板にセットして、プリン、カップケーキ、蒸しパンなどに。ゼリーの型や計量カップとしても利用できます。

### ● アムウェイ ベーシック ホーム クッキング
**A4変形判 164ページ**
アムウェイ クィーン クックウェアを使った、多彩なレシピをご紹介しています。

### ● ハウスウェア製品ガイド
**A4判 40ページ**
アムウェイ クィーン クックウェアを中心としたハウスウェア製品の特長をご紹介しています。

※発注番号・価格はP38〜39参照

# 24 Piece Set

## アムウェイ クィーン クックウェア<br>24ピースセット

21ピースに4L シチューパンセットを加えた24ピースのお得なセットです。

**セット内容**

❶ 小ソースパン(フタ付)
❷ 中ソースパン(フタ付)
❸ 大ソースパン(フタ付)
❹ 中フライパン(フタ付)
❺ 大フライパン(フタ付)
❻ 6L シチューパン
❼ 6L スティーマー
❽ 6L ドーム型カバー
❾ 内なべ
❿ 6L 仕切板
⓫ 万能カップ(6個)

### ⓬ 4L シチューパン

3層構造／満水容量3.9L／内径19cm／高さ13.9cm

シチューやおでんなどの煮込み料理、パスタをゆでるのに最適。4L スティーマーと組み合わせて蒸し料理を、また、ドーム型カバーの上にソースパンをのせて重ね調理も可能です。

### ⓭ 4L スティーマー

単層構造／内径19cm

少量の蒸しものに最適。パスタや麺類の湯切りにも便利です。4L シチューパン、大ソースパン、中フライパンと組み合わせて使用できます。

### ⓮ 4L ドーム型カバー

単層構造／内径18cm

4L シチューパンのフタ。大ソースパンや中フライパンのフタとしても使用できます。直火にかけての使用は避けてください。

● アムウェイ ベーシック ホーム クッキング

● ハウスウェア製品ガイド

## 6 Liter Stewpan Set

● アムウェイ クィーン 6L シチューパンセット

**セット内容**

- 6L シチューパン
- 6L スティーマー
- 6L ドーム型カバー
- 内なべ
- 6L 仕切板
- 万能カップ(6個)

## 6 Liter Steamer

● 6L シチューパン用 スティーマー

単層構造／内径24cm

6L シチューパンや大フライパンと組み合わせて、蒸し料理はもちろん重ね調理に活躍します。

## 4 Liter Stewpan Set

● アムウェイ クィーン 4L シチューパンセット

**セット内容**

- 4L シチューパン
- 4L スティーマー
- 4L ドーム型カバー

## 1 Liter Saucepan & Lid

**●アムウェイ クィーン 小ソースパン**

フタ付／3層構造／満水容量1.1L／内径15cm／高さ6.4cm

## 2 Liter Saucepan & Lid

**●アムウェイ クィーン 中ソースパン**

フタ付／3層構造／満水容量1.9L／内径18cm／高さ7.7cm

## 3 Liter Saucepan & Lid

**●アムウェイ クィーン 大ソースパン**

フタ付／3層構造／満水容量2.8L／内径19cm／高さ9.9cm

## 1.8 Liter Frypan & Lid

**●アムウェイ クィーン 中フライパン**

フタ付／7層構造／満水容量1.7L／内径19cm／高さ6.0cm

## 3 Liter Frypan & Lid

**●アムウェイ クィーン 大フライパン**

フタ付／7層構造／満水容量2.8L／内径24cm／高さ6.2cm

## 4 Liter Utility Rack Set

**●4L シチューパン用仕切板セット**

セット内容

● 4L 仕切板　● 万能カップ（4個）

## Egg Cup(2each)

**●アムウェイ クィーン 万能カップ（2個組）**

セット内容

● 万能カップ（2個）

## Amway Queen Wok

**●アムウェイ クィーン ウォック**

フタ付／7層構造／満水容量4.6L ／内径28cm／高さ10.1cm

セット内容

● 本体　● フライラック　● スティーマーラック　● 調理例小冊子

アムウェイ クィーン クックウェアの品質と技術力を駆使し、中国や日本の伝統的ななべの形状をヒントにして生まれた、1台で煮る、蒸す、ゆでる、炊く、焼く、炒める、揚げる、オーブン料理と8つの使い方ができるクックウェア。フライラックとスティーマーラックがセットになっています。

### アムウェイ クィーン クックウェアの交換用パーツ

❶ 4L シチューパンセット用サイドハンドル（ネジ付）

❷ 6L シチューパンセット、大フライパン用 サイドハンドル（ネジ付）

❸ 大･中･小ソースパン、中フライパン用 ロングハンドル（ネジ付）

❹ 大フライパン用 ロングハンドル（ネジ付）

❺ ウォック用サイドハンドル（ネジ付）

❻ 蓋ノブ

❼ ロングハンドル用ネジ（新ロングハンドル専用ネジ。旧ハンドルにはご使用いただけません）

❽ 蓋ノブ下敷

※ アムウェイ クィーン クックウェアをお使いのたびに、ハンドル・ノブをチェックしてください。少しでも異常が感じられる場合には、交換を行いましょう。

※ ロングハンドルとサイドハンドルは、なべのサイズによって形状が異なるため、お持ちのアムウェイ クィーン クックウェアに合わせてお選び下さい。

※ 交換用パーツは、旧タイプのアムウェイ クィーン クックウェアにも取り付け可能です。

※発注番号・価格はP38～39参照

アムウェイ クィーン クックウェアの

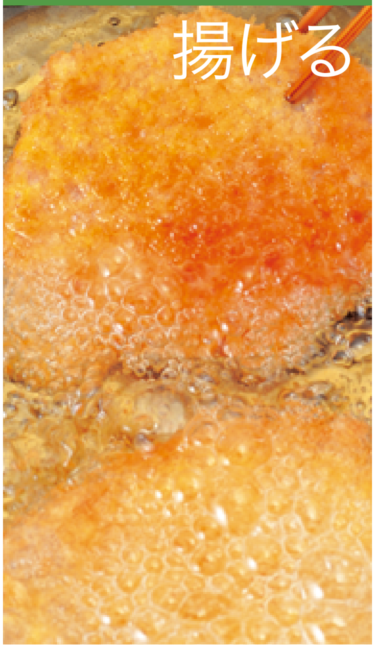
# おどろきの「8段活用」

ソースパン、フライパン、シチューパンを上手に使い分ければ、
8 種類の調理法がおどろくほど簡単！
シンプルな基本調理から、ごちそうレシピ、デザートまで、バリエーションは自由自在です。

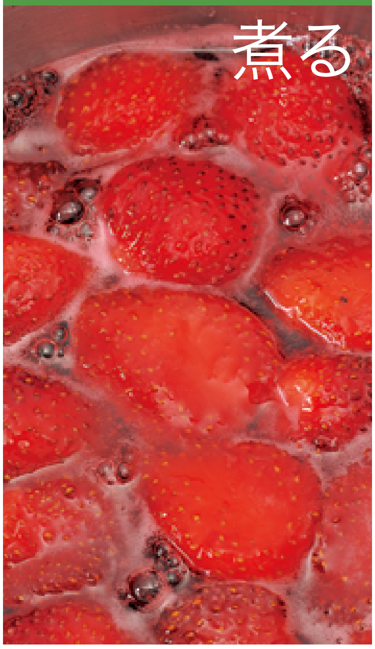
ごく少量の水で素材の味を生かす

素材の脂分だけでヘルシーに

カリッとジューシー




味がよくしみ込み、煮崩れない




強火は不要。食感よい仕上がりに

蒸気を逃がさないから失敗なし

かまど炊き効果でふっくらと

ケーキ、ローストビーフも焼ける

M:3 ■インダクションレンジⅢのマニュアルの火力です。この本には、火力が 1〜8まであります。

A [フライ] 170℃ ■インダクションレンジⅢのオートメニューの火力です。この本には、白米炊飯／ふつう、フライ／160℃〜190℃、煮込み／ふつうが出てきます。

中火 ■ガス火の火力です。中火、弱火、とろ火の3種類があります。

# 1. ゆでる

青菜、じゃがいも、卵などをゆでるのも、たっぷりのお湯は不要です。素材に含まれる水分、洗ったときにつく水気など、ごくわずかな水で、短時間にゆでることができます。だから素材のうまみを逃がさず、栄養素の損失も最小限に抑えられます。

- ゆでる素材の分量に合わせて、なべのサイズを使い分けましょう。
- ほうれん草など水分の多い野菜は、洗ったときについた水気だけでOK。
- じゃがいもなど水分が多くない野菜などは、レシピの分量の水を加えます。
- 火を止めたあとの余熱を利用する「蒸らし」で、おいしく仕上げましょう。

## 小松菜のおひたし

大量の水も時間もいりません。
おいしく、色よくゆで上がります

アムウェイ クィーン 大フライパン

カロリー 22kcal
塩分 0.8g
調理時間 10分

### 材料（4人分）

**小松菜…1束（300g）、つゆの素（「12ヶ月の食卓」つゆの素）…50cc、水…250cc、削り節…適量**

### 作り方

1 小松菜は洗って水気のついたまま大フライパンに入れ、フタをして加熱する。

**POINT：水を加えないので、小松菜は洗ったら水切りは不要。**

M:7 中火

2 蒸気が出たら火力を落として2分加熱する。フタを取って小松菜を裏返し、フタをして火を止め、余熱で2分おく。

**POINT：上下を返すことで、加熱ムラを防ぐ。**

M:3 弱火

3 2の小松菜を冷水にとって冷まし、水気を絞り、4cm長さに切って軽く水気を絞る。3Lミキシングボウルにつゆの素と水を入れ、小松菜を30分ほど浸す。器に盛り、削り節をかける。

# 2. 焼く

肉や魚は、油を使わずに素材の持つ脂分だけで焼くことができます。おいしく焼き上げるコツは2つ。フライパンを充分に熱することと、フタをして焼くこと。多層構造と水封現象によってジューシーに焼き上がります。

- 無油調理をするときは、水滴チェックをして適温で焼き始めます。
- 焼き魚などはクッキングシートを利用すると、きれいに焼き上がります。
- フタをして材料の水分をキープ。焼き縮みを防ぎ、ジューシーに仕上がります。
- 余熱を生かして蒸らせば、焼きすぎることなく、光熱費もカットできます。

## ステーキ

高い保温効果で肉のうまみを
そっくり閉じ込めて焼き上げる

アムウェイ クィーン 大フライパン

カロリー 897kcal
塩分 2.1g
調理時間 10分

### 材料（4人分）

**牛ステーキ肉…中4枚（1枚180g）、塩（「12ヶ月の食卓」塩）・粗挽き黒こしょう…各適量、クレソン・レモン…各適量**

### 下準備

■ 牛肉は室温に戻してすじを切り、塩、こしょうをする。

### 作り方

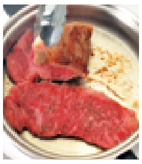
1 大フライパンにフタをし、予熱して水滴チェックする。

M:7 中火

2 1に牛肉を並べ入れてフタをし、片面に焦げ目がつくまで約1分焼く。

**POINT：フタをすることで肉の焼き縮みを防ぎ、ジュシーに焼き上げる。**

3 2の牛肉を裏返してフタをし、さらに1分加熱する。



**POINT：充分に予熱されていれば肉がくっつかず、すんなり返せる。**

4 3の牛肉を器に盛り、クレソン、レモンを添える。

# 3. 揚げる

フライパンの7層構造は、保温性に優れ、熱を均一に伝えるため、おいしく揚げることができます。また、フタをして揚げるので、素材の味を閉じ込めてふっくらと仕上げ、油ハネを防いでキッチンを汚しません。

- 揚げ油はフライパンの深さ2cm以上の深さまで入れます。
- 油を入れるときは常温のなべに入れ、予熱するときはフタをしないこと。
- フタをして揚げるものは、途中で上下を返すことでムラなくこんがり！
- 短時間でさっと揚げるものの場合は、フタをしません。

## とんカツ

厚みのある肉も外はサクサク、
中はふっくらやわらかに仕上がります

アムウェイ クィーン 大フライパン
カロリー 401kcal
塩分 1.2g
調理時間 15分

### 材料（4人分）

**豚ロース肉…4枚、塩（「12ヶ月の食卓」塩）・こしょう…各少々、小麦粉・卵・パン粉…各適量、油（「エサンテ 4to1」脂肪酸バランスオイル）…適量、キャベツ…2枚、プチトマト…4個、レモン・とんカツソース…各適量**

### 下準備

■ 豚肉はすじを切り、塩、こしょうをする。

### 作り方

1 大フライパンに油を2cm以上の深さまで入れ、フタをしないで加熱する（ガス170℃になるまで加熱）。

A 〔フライ〕170℃ 中火

2 1の予熱が完了したら、小麦粉、溶き卵、パン粉をつけた豚肉を入れてフタをし、2分揚げる。

**POINT：フタをすることで、豚肉の中までしっかり火が通る。**

3 肉の上下を返し、フタをしてさらに2分こんがりと揚げる。残り2枚も同様に衣をつけて揚げる。

4 食べやすく切ってキャベツのせん切り、プチトマト、レモンとともに盛り、とんカツソースをかけていただく。

# 4. 煮る

和風の煮ものからカレーやシチューなどの煮込みまで、少ない煮汁と調味料で短時間に仕上げることができます。高い保温性と水封現象の働きで味がよくしみ込み、煮崩れしにくいのも特長。めんどうな面取りなどの下ごしらえも不要です。

- 煮汁、水分、調味料は、一般のなべより少なくてすみます。
- 保温性が高いので、蒸気が出てきたら弱火かとろ火で調理しましょう。
- 途中で上下を返したり、なべをゆすって味を均一にしましょう。
- 余熱を利用した「蒸らし」で、光熱費をセーブできます。

## 五目豆

味がよくしみこみ、ふっくらした口当たりに

アムウェイ クィーン 中ソースパン
カロリー 240kcal
塩分 1.1g
調理時間 60分（大豆を水に浸ける時間は除く）

### 材料（4人分）

**大豆（乾燥）…1カップ、こんにゃく…½枚、にんじん…½本、れんこん…100g、昆布…10cm A［醤油（「12ヶ月の食卓」樽搾り醤油）…大さじ4、砂糖…大さじ4、みりん…大さじ2、水…100cc］**

### 下準備

■ 大豆はさっと洗って3倍（3カップ）の水に浸けて、ひと晩（8時間以上）おく。こんにゃくは下ゆでして1cm角に切る。にんじん、れんこんは皮をむいて1cmの角切りにする。昆布は1cm角に切る。

### 作り方

1 中ソースパンに大豆を浸け水ごと入れ、加熱する。

**POINT：熱が均一に行き渡るので、ゆで時間が短くなります。**

M:7 中火

2 蒸気が出たら火力を落とし、10分ほど煮る。さらにとろ火で15分煮た後に火を止め10分ほど蒸らす。

M:2 弱火 → とろ火

3 2をさっと洗って水気を切り、中ソースパンにAと残りの材料をすべて加え、フタをして加熱する。

**POINT：素材の水分を逃がさないので、ゆで汁はいらず、調味料だけで作れます。**

4 蒸気が出たら火力を落とし、ときどき混ぜながら、さらに10分煮る。その後火を止め、冷めるまでおき、時々混ぜながら味を整える。

M:6 中火 → M:3 弱火

# 5. 炒める

フライパンは7層構造なので保温性にとても優れています。そのため材料を一度に入れても温度が下がりにくく、高温をキープして手早く炒めることが可能。また、材料や調味料を入れたらフタをして加熱し、途中で上下を返すだけの簡単調理もOKです。

- 少量の油だけで、上手においしく炒めものが作れます。
- 中華風の炒めものも中火以下で仕上がります。強火は必要ありません。
- フタをして加熱する場合は、蒸気が出てきたらかき混ぜる合図です。
- 焼きそばなども、フタをして加熱し、一度返せばOKの簡単調理。

## 肉野菜炒め

野菜も肉も、入れてフタをするだけ。
少量の油でヘルシーな炒めものに

アムウェイ クィーン 大フライパン

カロリー 147kcal
塩分 1.8g
調理時間 15分

### 材料（4人分）

豚肩ロース薄切り肉…150g、キャベツ…150g（約3枚）、たまねぎ…½個、にんじん…60g、エリンギ…大1本、ピーマン…2個、
油（「エサンテ 4to1」脂肪酸バランスオイル）…大さじ1、酒…大さじ1
A［醤油（「12ヶ月の食卓」樽搾り醤油）…大さじ1、
オイスターソース…小さじ1½、砂糖…小さじ1、水溶き片栗粉…小さじ2、
塩（「12ヶ月の食卓」塩）・こしょう…各少々］

### 下準備

■ 豚肉は一口大に切る。キャベツはざく切りにする。たまねぎは1cm幅に切る。にんじん、エリンギは短冊切りにする。ピーマンは種とヘタを取って乱切りにする。

### 作り方

1 大フライパンにフタをし、予熱して水滴チェックをする。

M:7 中火

2 1に油を入れ、豚肉を広げて入れ、フタをして30秒加熱。豚肉の色が変わったら野菜、酒を加えてフタをし、加熱する。

3 2から蒸気が出たら火力を上げ、フタをとりAを加えて混ぜながら、調味する。

M:8 中火

# 6. 蒸す

シチューパンにスティーマーとドーム型カバーをセットすれば、素材の味を最大限に引き出してくれる蒸し料理ができます。水封現象の働きで水はとても少量ですみ、短時間で上手に蒸し上げるので、水道光熱費の節約にも役立ちます。

- 高い保温性と水封現象の働きで、少量の水で蒸せるからうまみが逃げません。
- フライパンやソースパンでも、いろいろな蒸し料理ができます。
- なべに器を直接入れて蒸すこともできます。
- 余熱を利用して、火を止めたあとの蒸らしを活用しましょう。

## あさりの酒蒸し

身が縮まず、ふっくら！
うまみをキープして蒸し上げます

アムウェイ クィーン 中フライパン

カロリー 24kcal
塩分 1.2g
調理時間 10分

### 材料（4人分）

あさり（殻付き）…350g、酒…大さじ2、万能ねぎ…適量

### 下準備

■ あさりは塩水（分量外）に15〜30分ほど浸けて砂出しし、殻をこすり合わせて汚れを洗い流す。

### 作り方

1 中フライパンにあさりと酒を入れ、フタをして約5分加熱する。

POINT：酒は最小限の分量でOK。お好みでしょうが、にんにくのみじん切りを加えても。

M:5 中火

2 蒸気が出たら火を止め、あさりの口が開く音が止むまで約1分蒸らす。

POINT：余熱で蒸らすことで、火の通しすぎを防ぎ、ふっくら仕上げる。

3 器に盛り、万能ねぎの小口切りを散らす。

# 7. 炊く

蒸気を逃がさない水封現象と、優れた保温性による調理で、まさにかまど炊きのようなごはんが楽しめます。白米ごはんはもちろん、玄米や雑穀ごはんもふっくら！　また、材料の水分と風味を生かすので、あらゆる炊き込みごはんにも最適です。

- 少量の炊飯もOK。お米1カップから炊けます。
- インダクションレンジⅢなら、4カップまでオートメニューで簡単に炊けます。
- ステンレス製だから、すしめしも合わせ酢を加えて炊くことができます。
- おいしく仕上げるのは余熱の「蒸らし」を充分とりましょう。

## 白米ごはん

蒸気を閉じ込めて炊くから
一粒ずつがふっくらおいしい！

アムウェイ クィーン 大ソースパン
カロリー　285kcal
塩分　0.0g
調理時間　45分　※浸水する時間は除く

### 材料(4人分)

**米…3カップ、水…米と同量～2割増**

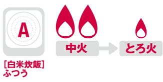
### 作り方

1 3Lミキシングボウルに米を入れ、水を加えてさっとかき混ぜ、最初の水はすぐに捨てる。手のひらを使って米をとぎ、水で流す。水が澄むまで3～4回繰り返し、ざるにあげて水気を切る。

2 大ソースパンに米と分量の水を入れ、30分以上浸す。

**POINT：水の量は、米の種類や炊き加減のお好みに合わせて。**

3 2にフタをして加熱する（ガスの場合、蒸気が出たらとろ火で約12分加熱する）。




4 炊き上がったらフタを静かに外し、全体をさっくりと混ぜる（ガスの場合、火を止めて余熱で10～15分蒸らす）。

# 8. オーブン

7層構造のフライパンは熱が均一に伝わり、保温性に優れているため、本格的なオーブン料理が作れます。ケーキ、タルト、ローストビーフやチキンなども、材料を入れて加熱するだけ。慣れるとオーブンより手軽なので、フライパンの出番がグッと増えます。

- 7層構造は保温性がとても高いので、時間をかけて焼くものはとろ火でOK。
- ケーキやタルトは、インダクションレンジⅢのオートメニューがおすすめです。
- ケーキ型、パイ皿などの焼き型は使わないでください。
- 火を止めたあとの余熱が利用でき、光熱費が節約できます。

## スポンジケーキ

7層構造のフライパンだから
ふんわりケーキもOK！

アムウェイ クィーン 中フライパン
カロリー　586kcal
塩分　0.4g
調理時間　60分

### 材料(中フライパン1台分)

**卵(L玉)…3個、砂糖…100g、薄力粉…80g、バター…大さじ3**
**[デコレーション]生クリーム…200cc、砂糖…大さじ3、**
**好みのベリー…300g、ミントの葉…適量**

### 下準備

- 卵は卵白と卵黄に分けておく。バターは溶かしておく。
- 薄力粉はふるっておく。中フライパンにクッキングシートを敷く。

### 作り方

1 フードプロセッサーにウィスクをセットして卵白を入れ、1分泡立てる。砂糖を4～5回に分けて加え、4分泡立て、卵黄を加えて2分泡立てる。

2 1を5Lミキシングボウルに移し、薄力粉を加えて混ぜる。バターをざっくりと混ぜ、中フライパンに入れ、表面を平らにしてフタをし、加熱(ガスの場合、約20分加熱)。

3 焼き上がったら、そのまま約5分蒸らす。

4 ※ケーキクーラーなどに移し、クッキングシートをはずして冷ます。砂糖を加えてホイップした生クリームと、お好みのベリー類、ミントの葉でデコレーションする。

※揚げものの油を切る脚付網などで代用可。

# 重ね調理

「重ね調理」は、複数のなべを重ねて一度に2〜3品の料理を作る方法です。アムウェイ クィーン クックウェアは下のなべの熱を上のなべに伝えることが可能だから調理時間、光熱費、手間を節約し、大勢集まるパーティでもたくさんの料理をスピーディーに作れます。

- いちばん下のなべは、煮る、ゆでる、炊くなど水分が多めの料理にし、上段で熱と蒸気を利用できるようにします。
- 上段には、蒸す、ゆでるなど、下からの蒸気で火を通すものを。
- 上下のなべの調理時間は、上から順にでき上がるようにします。
- 加熱の際に、なべのふちから常にひとすじ蒸気が上がるよう、火加減を調節します。

## 上段・野菜のカップケーキ

### 材料(4人分)

**にんじん…⅔本(100g)、卵…2個、砂糖…100g、薄力粉…100g、ベーキングパウダー…小さじ 1、無塩バター…80g**

### 下準備

■ フードプロセッサーにメタルブレードをセットして一口大に切ったにんじんを入れ、パルス操作で20回かけてみじん切りにする。

### 作り方

1 フードプロセッサーにドゥブレードをセットして、無塩バター、砂糖を入れて1分半混ぜる。卵を1個ずつ加え、各50秒ずつ混ぜ、なめらかにする。

2 5Lミキシングボウルににんじんと1を入れて混ぜ合わせ、さらにふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え、ざっくり混ぜ合わせる。

3 万能カップに薄く油（分量外）を塗り、2の生地を等分に入れておく。

## 中段・じゃがいものサラダ

### 材料(4人分)

**じゃがいも…中 4個(約350g)、塩(「12ヶ月の食卓」塩)・こしょう…各適量、ごまドレッシング(「エサンテ 4to1」ドレッシングソース(ごま))…適量、マヨネーズタイプ(「エサンテ 4to1」マヨネーズタイプ)…適量**

### 下準備

■ じゃがいもは皮をむき4等分に切る。

### 作り方

1 切ったじゃがいもはサッと洗い、6Lスティーマーにのせておく。

**アムウェイ クィーン**
**6L シチューパンセット**

カロリー 749kcal
塩分 3.1g
調理時間 60分

## 下段・ロールキャベツ

### 材料(4人分)

**キャベツ…8枚 ＜たね＞A[ 牛ひき肉…200g、塩(「12ヶ月の食卓」塩)、こしょう…各少々、たまねぎ(みじん切り)…½個] ＜スープ＞たまねぎ…½個、にんじん…⅓本、セロリ…½本、ベーコン…2枚 B[水…640cc、カットトマト(缶詰)…240g、ローリエ…1枚、塩(「12ヶ月の食卓」塩)…小さじ1、こしょう…少々] 油(「エサンテ 4to1」脂肪酸バランスオイル)…大さじ1**

### 下準備

■ スープ用のたまねぎ、にんじん、セロリは1cm角に切り、ベーコンは大きめの角切りにする。

### 作り方

1 キャベツはさっと水にくぐらせて、6Lシチューパンに芯を下にして入れ、ドーム型カバーをし、火にかける。

M:5 中火

2 蒸気が出たら火力を落として、3分加熱する。キャベツを裏返し、さらにドーム型カバーをして3分加熱し、火を止め、余熱で3分蒸らして取り出す。

M:3 弱火

3 フードプロセッサーにドゥブレードをセットして、Aを入れて30秒練る。たまねぎを加え、さらに10秒練り、8等分にし、2のキャベツの芯を薄く削ぎとり、3のたねを包む。

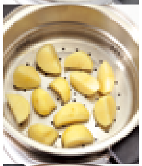
4 6Lシチューパンに油とスープ用の野菜を入れ、ドーム型カバーをして加熱する。

M:5 中火

5 蒸気が出たら火を落として、2分加熱し、一度混ぜて、さらに2分加熱し、火を止め、ロールキャベツを並べ入れ、ベーコン、Bを加えておく。

M:2 弱火

## 重ね調理



1 ロールキャベツを入れた6Lシチューパンにじゃがいもを入れたスティーマーをのせ、さらに仕切り板にセットした野菜カップケーキをのせ、ドーム型カバーをかぶせて、15分加熱する。

M:7 中火

2 蒸気が出たら、火を落として約10分加熱する（カップケーキができるまで）。

M:4 中火

## 仕上げ

1 野菜のカップケーキは、フォークなどで仕切板からはずし、カップから取り出す。

M:4 中火

2 じゃがいもは、器に盛り、塩、こしょうして、ごまドレッシングとマヨネーズタイプを添える。

3 ロールキャベツは、器に盛る。季節によってキャベツがまだ硬い場合は、一度火を止め、カップケーキと、スティーマーを取り除いてから、ドーム型カバーをかぶせ、さらに10分加熱して仕上げる。

M:4 中火

スタイリッシュ、高品質! 料理を手早く楽しくする新アイテム

# アムウェイ クィーン ノンスティック クックウェア

## AMWAY QUEEN™

# 料理が手早く楽しくできる<br>アムウェイ クィーン<br>ノンスティック クックウェア製品ラインナップ

## アムウェイ クィーン ノンスティック フライパン(フタ付き)

●サイズ:26.1cm　●満水容量:1.9L
●素材:本 体/ステンレス(クロム18%、ニッケル8%)
はり底/アルミニウム、ステンレス(クロム16%、ニッケル0%)(底の厚さ5.0mm)
●表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
●使用温度:200℃未満で使用　●食洗機:不可

## アムウェイ クィーン ノンスティック グリルパン(フタ付き)

●サイズ:31.4cm　●満水容量:3.1L
●素材:本 体/ステンレス(クロム18%、ニッケル8%)
はり底/アルミニウム、ステンレス(クロム16%、ニッケル0%)(底の厚さ5.0mm)
●表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
●使用温度:200℃未満で使用　●食洗機:不可

## 【交換パーツ】

※交換パーツの発売は2013年10月以降を予定しております。

### アムウェイ クィーン ノンスティック フライパン用 フタ

●サイズ:フライパン(26.1㎝)専用フタ
●素材:強化ガラス　●食洗機:不可

### アムウェイ クィーン ノンスティック フライパン用 ロングハンドル(ネジ付)

●サイズ:約16cm
●素材:本 体/フェノール樹脂+樹脂の中にメタルインサート(ステンレス鋼)
接続部についている金属/ステンレス鋼

### アムウェイ クィーン ノンスティック グリルパン用 フタ

●サイズ:グリルパン(31.4㎝)専用フタ
●素材:強化ガラス　●食洗機:不可

### アムウェイ クィーン ノンスティック グリルパン用 サイドハンドル(ネジ付)

●サイズ:約5cm
●素材:本 体/フェノール樹脂
接続部についている金属/ステンレス鋼

※アムウェイ クィーン クックウェア、旧スペシャリティ ノンスティック パンには取り付けできません。

## アムウェイ クィーン クックウェアと使い分けて、料理の幅がさらに広がる。

**本格レシピに腕をふるえる多機能**

アムウェイ クィーン クックウェア

焼く　炒める　揚げる　煮る　ゆでる　蒸す　炊く　オーブン

◎重ね調理 ◎無水・無油調理

▶

アムウェイ クィーン ノンスティック クックウェア

焼く　炒める

**機能をしぼって使いやすさを追求**

◎焦げつきにくく、くっつきにくい ◎後片づけも簡単

# PRODUCT POINT 3

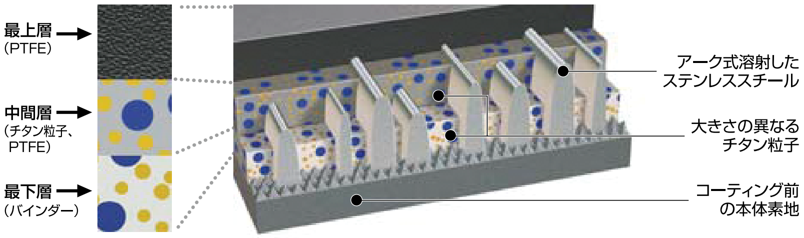
魅力的なノンスティック クックウェアの製品ポイントをご紹介。

## 焦げつきにくく、くっつきにくい。

### 【デュラミック™ ノンスティック コーティング】

３層のノンスティックコーティングで、食材が焦げつきにくく、くっつきにくいから、調理も後片づけも簡単、スピーディ。３層構造のコーティングを、内側・外側のダブルで強化することで、優れた耐久性も実現しています。

■3層のノンスティック コーティング構造

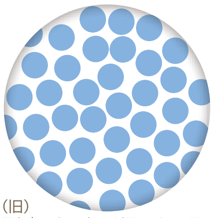



### ダブルの強化で、コーティングの耐久性が 50%アップ。

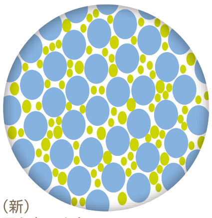
（アムウェイ スペシャリティ ノンスティック パンとの自社比較による）

#### 【コーティング内側】

**大きさの異なるチタン粒子により、粒子の密度が高まり耐久性を強化。**



（旧）
アムウェイ スペシャリティ ノンスティックパン
同じ大きさのチタン粒子で構成

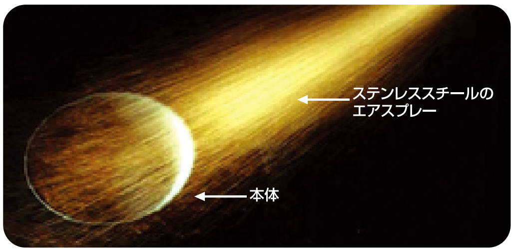


（新）
アムウェイ クィーン
ノンスティック クックウェア

コーティングに大きさの異なるチタン粒子を採用。粒子間の密度を高め、従来品に用いられていた同じ大きさのチタン粒子で生じていた粒子間のすき間を解消し、コーティング素材自体の耐久性を大幅に強化しています。

#### 【コーティング外側】

**アーク式溶射でつくられた凹凸により、コーティングを固定して耐久性を強化。**




ステンレススチールをコーティング前の本体素地にアーク式溶射でふきつけ、表面に凸凹を形成。それにより本体素地とコーティングの密着度が高まり、耐久性を強化しています。

※イラストおよび写真はイメージです。

## ご使用上の注意

アムウェイ クィーン ノンスティック
クックウェアを長くご使用いただくために

**本製品には取扱説明書がついています。
ご使用前に必ずお読みください。**

### 電磁調理器での使用を前提にしており、ガス火のご使用はおすすめしません。

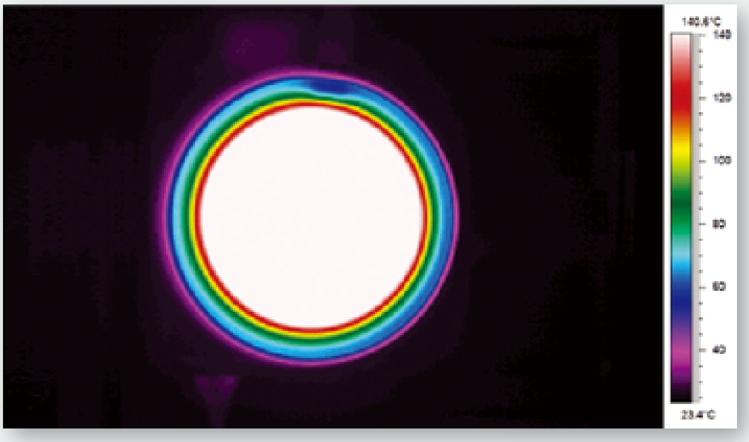
●本製品はアムウェイ™ インダクションレンジ、電磁調理器での使用を前提に作られています。ガス火の使用はノンスティック加工面やハンドルを傷める原因となるためおすすめしていません。

### いかなる熱源でも必ず弱火から中火でご使用ください。

# お料理がおいしくきれいに仕上がる。

## 【オプティテンプ™ スラブ底】

アルミニウム基板を強磁性のステンレスで包み込んだ底面は、アムウェイ™ インダクションレンジ(電磁調理器)のために開発されました。熱を均一に伝え、保温力にも優れているので、お料理がおいしくきれいに仕上がります。

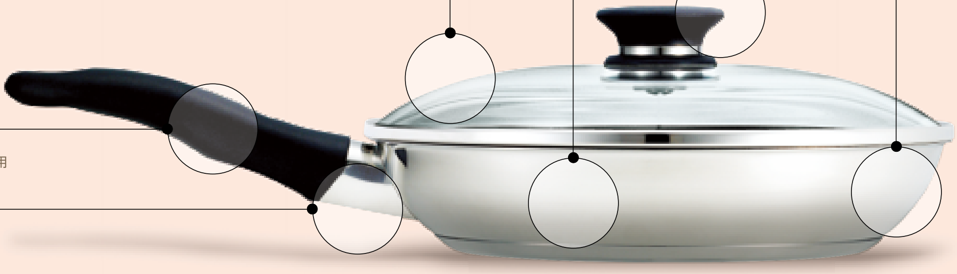



■なべ底の熱の伝わり方を示したサーモグラフィ画像
白い部分が高温部。熱が均一に伝わり、内側全体が等しく熱せられていることが分かります。

# 使い勝手と利便性へのこだわり。

## 【使いやすいデザイン】

人間工学にもとづく設計でしかも、熱を伝えにくいフェノール樹脂製のロングハンドルをはじめ、料理が見えて便利な強化ガラス製のフタや料理を返しやすい緩やかな縁など、使いやすさと美しさを兼ね備えたデザインです。




●アムウェイ™ インダクションレンジの火力は、**オートメニュー(プレートのみ可)使用時は 190℃設定以下、マニュアル加熱時は8(中火) まで** でご使用ください。

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [とろ火] | [弱火] | | | [中火] | | | | [強火] | |
| 150W | 200W | 250W | 350W | 500W | 650W | 800W | 950W | 1100W | 1300W |

●いかなる熱源でご使用いただく場合でも、強火(約200℃以上)は焦げつき、なべの変色、変形、ハンドルやノンスティック加工面の損傷等の原因となります。必ず弱火から中火でご使用ください。

## 調理器具やお手入れには金属製や先の尖ったもののご使用を避けてください。

●ノンスティック加工面を傷つけることがありますので、金属製の調理器具(ターナーやヘラ等)や木製でも先の尖った竹串などは使用しないでください。先の尖っていない樹脂製や木製の調理器具をご使用ください。

●アムウェイ ホーム™ スクラブ・バッズ(金属たわし)やアムウェイ ホーム™スクラブライト™、アムウェイ ホーム™ 金属クリーナー等の研磨材入りの洗浄剤を使わないでください。ノンスティック加工面を損傷させたり、外面を傷つける恐れがあります。ソフト・バッズ(スポンジ)などで洗ってください。

アムウェイクィーン ノンスティック クックウェア

# 簡単クイックレシピ

## 羽根付き餃子

### 材料（4人分）

餃子の皮（大判）…24枚、豚ひき肉…120g、にら…1束、キャベツ…80ｇ、
にんにくみじん切り…大さじ1
しょうが汁…大さじ1、オイスターソース…大さじ1、酒…大さじ1、
醤油（「12ヶ月の食卓」樽搾り醤油）…大さじ1、油（「エサンテ」セサミオイルE）…大さじ1、
塩（「12ヶ月の食卓」塩）…小さじ1/2、味噌（「12ヶ月の食卓」玄米味噌）…小さじ1、
こしょう…ひとつまみ
油（「エサンテ」セサミオイルE）…小さじ2
[羽根] 水…80cc、小麦粉（薄力粉）（「12ヶ月の食卓」）…小さじ2、
油（「エサンテ」セサミオイルE）…小さじ1
[仕上げ油] 油（「エサンテ」セサミオイルE）…小さじ2
[餃子のたれ] 醤油（「12ヶ月の食卓」樽搾り醤油）…大さじ1、酢（「12ヶ月の食卓」米酢）…小さじ1

### 下準備

■にら、キャベツはみじん切りにし、にんにく、ひき肉と一緒にボウルに入れ、調味料をすべて入れ、ねばりが出るまで5分程度混ぜる。

羽根付き餃子

くっつきにくいから、パリッとした羽根付き餃子が簡単。
じっくり焼いて水分を 飛ばすのがきれいに羽根を作るコツです。

カロリー 210㎉（ひとり分）
塩分 1.5g（ひとり分）
調理時間 30分以内

### 作り方

1 餃子の皮を具に包む。ノンスティック フライパンに油を入れてフタをして、「マニュアル5」で3分余熱をする。

M:5

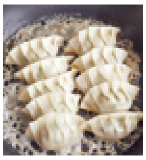
2 餃子を並べてフタをして、中火で焼き色が付くまで表面を焼く。

M:5

3 羽根用の水に小麦粉を溶かし、ノンスティック フライパンにゆっくりと流し込む。フタをして水分が蒸発するまで焼く。

M:6

4 皮がパリパリになったら仕上げ油を鍋肌から静かに回しかけてフタをし、中火で2分程度焼き、焼き色と羽根が付いたら出来上がり。



M:4

## 鶏の照り焼き

### 材料（2人分）

鶏もも肉…2枚、塩…ふたつまみ、酒…小さじ2
醤油（「12ヶ月の食卓」樽搾り醤油）…50cc、みりん …50cc、
砂糖（「エサンテ」オーガニックシュガー）…大さじ2
[盛り付け] キャベツ…60g、プチトマト…4個、きゅうり…1/8本、
にんじん…1/4本、おくら…4本

### 下準備

■鶏もも肉は筋を切るように切り込みを入れて、塩と酒をまぶす。
■キャベツは千切りに、きゅうりは斜め薄切りにし、お皿の上にプチトマトと一緒に盛り付けておく。にんじんは食べやすい大きさに切る。

鶏の照り焼き

照り焼きソースが焦げずに、外はパリッ、
中はジューシーな照り焼きができます。

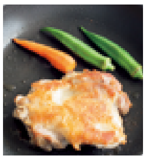
カロリー 308㎉（ひとり分）
塩分 1.8g（ひとり分）
調理時間 15分以内

### 作り方

1 「マニュアル5」（中火）で3分余熱したノンスティック フライパンに鶏もも肉の表面を下にして「マニュアル6」で5分フタをして焼く。

M:5 → M:6

2 焼き色が付いたらひっくり返し、にんじんとおくらを入れて4分焼く。

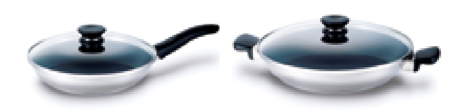


M:6

3 鶏もも肉を取り出し、ノンスティック フライパンの中に調味料を入れて1分煮詰めてからもう一度鶏もも肉を入れて、調味料をまんべんなく絡ませる。

4 食べやすい大きさに切って皿に盛り付ける。

ノンスティック クックウェアで料理が手早く楽しくできる
メニューやスイーツ、みんなで楽しむパーティレシピまで、
おすすめのレシピをご紹介します。



※ノンスティック フライパン、グリルパンのどちらでも調理可能。
材料の量で使い分けられます。

# パンケーキ

熱伝導率が良いので油なしで、
表面にキレイな焼き色のついたパンケーキができます。

## 材料（2人分）

**小麦粉（薄力粉）（「12ヶ月の食卓」）…40g、卵…2個、砂糖（「エサンテ」オーガニックシュガー）…大さじ2、ベーキングパウダー…小さじ1、牛乳…60cc、ヨーグルト…40g**
**［盛り付け］冷凍ミックスベリー…100g、砂糖（「エサンテ」オーガニックシュガー）…大さじ1、生クリーム…100cc、アイスクリーム…大さじ1**

## 作り方

1 ボウルに卵黄、牛乳、砂糖、ヨーグルトを入れ、ホイッパーでよく混ぜ合わせてから小麦粉とベーキングパウダーを入れて混ぜる。

2 別のボウルに卵白を入れて角が立つまで泡立てる。1の中に2を入れてゴムベラで泡を潰さないようにさっくりと混ぜる。

3 中火で3分余熱したフライパンを一度火から離して、冷たい台ふきんの上に乗せて熱をさます。再び中火にセットして、生地を入れて焼き、焼き色が付いたらひっくり返す。

M:4 → M:4

4 冷凍ミックスベリーを常温で解凍し、中火で砂糖と共に入れて煮詰める。

M:6

5 8分立てした生クリームとアイスクリームをパンケーキに盛り付けて、ミックスベリーを飾る。

# パエリア

魚介類の身がプリプリのまま、きれいなおこげが付いたパエリアができます。

## 材料（2人分）

**米…2合、玉ねぎ…1個、トマト…1個、赤・黄パプリカ…1/2個、ピーマン…1/2個、鶏もも肉…150g、あさり…200g、白ワイン…80cc、殻つきえび…6尾、ほたて貝柱…4個、するめいか…1ぱい、白身魚（鯛、タラ等）…30g、油（「エサンテ」オーガニック エキストラバージン オリーブオイル）…大さじ1、にんにく…1片、塩（「12ヶ月の食卓」塩）…適量、こしょう…適量**
**［パエリアスープ］チキンコンソメ…小さじ1・1/2、ぬるま湯…320cc、サフラン…ひとつまみ、塩（「12ヶ月の食卓」塩）…小さじ1、粉末のこぶ茶…小さじ1**
**［盛り付け］レモン…1個、パセリ…適量**

## 下準備

■ぬるま湯にチキンコンソメ、こぶ茶、サフラン、塩を加えてパエリアスープを作る。
■いかは洗い、胴体を輪切り、げそとみみは食べやすい大きさに切る。にんにくはみじん切り、白身魚と鶏もも肉はぶつ切り、玉ねぎ、赤・黄パプリカ、ピーマン、トマトは1cm角に切る。あさりは塩水に入れて砂を吐かせておく。切った魚介類と鶏もも肉に塩、こしょうをする。

## 作り方

1 鶏もも肉と赤・黄パプリカ、ピーマンをノンスティック フライパンに入れ、中火で3分程度炒める。

M:6

2 ノンスティック グリルパンに魚介類と白ワインを入れてフタをし、中火で3分程度蒸す。煮汁と具を別に取り分ける。

M:6

3 グリルパンにオリーブオイル、にんにく、玉ねぎを加えて透き通るまで炒める。米、トマトを入れてさらに炒め、米が透明になってきたらパエリアスープと魚介類の煮汁を注ぎ3分程度蒸す。

4 沸騰してきたら底からかき混ぜ、中火で水分がなくなるまで炊く。

5 具を全て乗せ中火で5分蒸す。最後に中火で好みのおこげになるよう底をへらですくって確認し、盛り付ける。

M:4 → M:7

「作る」と「味わう」をより楽しむために、料理を多彩にサポートします。

# アムウェイの<br>キッチンウェアと<br>デリセレクション

アムウェイ クィーン クックウェアの実力を最大限に引き出す電磁調理器

# アムウェイ インダクションレンジⅢ

多彩な機能を搭載しながらも、使い方はとっても簡単。しかもアムウェイ クィーン クックウェアの優れた機能を最大限に発揮できるよう熱加減や時間を自動でコントロールします。
アムウェイ クィーン クックウェアと合わせて、ぜひ使いたいインダクションレンジの魅力をご紹介。

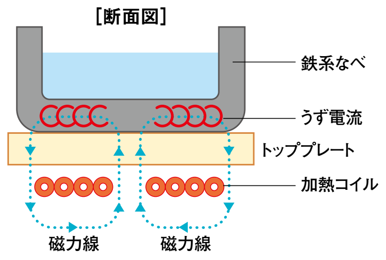
## キッチンを快適にする3つの特長

まずはインダクションレンジがクッキングライフにおいて発揮する素晴らしい特長を3つ紹介しましょう。

### 1 パワフルで経済的

電磁調理器は、なべを直接発熱させるため、熱エネルギーの伝導ロスが少ないのが特徴。一般的に熱効率が83%と高く、ほかの熱源に比べて経済的です。暑い夏でも室温への影響が少ないから、エアコンの省エネにも。しかも、スイッチを入れてからの立ち上がりが早く、とてもパワフル。無駄がなく、ランニングコストもセーブできます。

#### 加熱のしくみ




### 2 空気もキッチンもクリーンに

煙、スス、燃焼ガスを出さないので、空気を汚しません。キッチンはもちろん、リビングやダイニングルームでもお使いいただけます。また、フラットでシンプルなデザインのトッププレートは、お料理の後のお手入れも簡単。さっとひと拭きするだけで、きれいな状態をキープできます。

### 3 安心&安全設計

電磁調理器は、火やガスとは違って炎の立ち消え、引火などの心配がありません。また、インダクションレンジⅢは3つの温度センサーにより自動で加熱をコントロールし、多彩なセーフティ機能も備えています。安心で安全に調理をしていただけます。

#### 3つの温度センサーで安心調理

**1 室温モニター用サーミスタ**
調理中の室温に応じて加熱時間、制御温度の補正を行います。

**2 温度過昇防止用サーミスタ**
なべの温度が異常に上昇しても、すばやく検知して自動的に加熱を停止します。

**3 ヒートシンクサーミスタ**
吸・排気口の目詰まり、冷却ファンヒーター異常により内部が正常に冷却されない場合、これをすばやく検知、加熱を停止します。

#### 多彩なセーフティ機能

**■高温警告機能**
トッププレートが高温になるとランプが点滅。誤って触らぬよう、お知らせします。

**■オートオフ機能**
加熱したまま1時間以上放置するとアラームが鳴り、加熱を停止します。

**■操作忘れ防止機能**
電源を入れたまま操作をしなかったり、調理終了後に放置すると、アラームでお知らせします。

**■チャイルドロック**
「白米炊飯」の予約タイマー使用中にこの機能をセットすると、お子様が誤って触れてもキー操作を受け付けません。

**■小物発熱防止装置**
トッププレートにフォークなどの小物をのせても発熱させません。

**■異常温度上昇防止機能**
吸・排気口がふさがれたり、周囲の温度が高くなって本体内部が高温になると、加熱を停止します。

**■なべ検知装置**
使えないなべを検知してお知らせします。
※底に凸凹があるなべ、底に4㎜を超えるソリのあるなべ、電磁調理器対応土なべ、底の直径が12cm未満のなべは使用できませんが、なべ検知器で検知されない場合があります。

# インダクションレンジⅢの基本機能

さらに、インダクションレンジのこだわりの機能をひとつひとつ紹介します。

## お手入れが簡単！

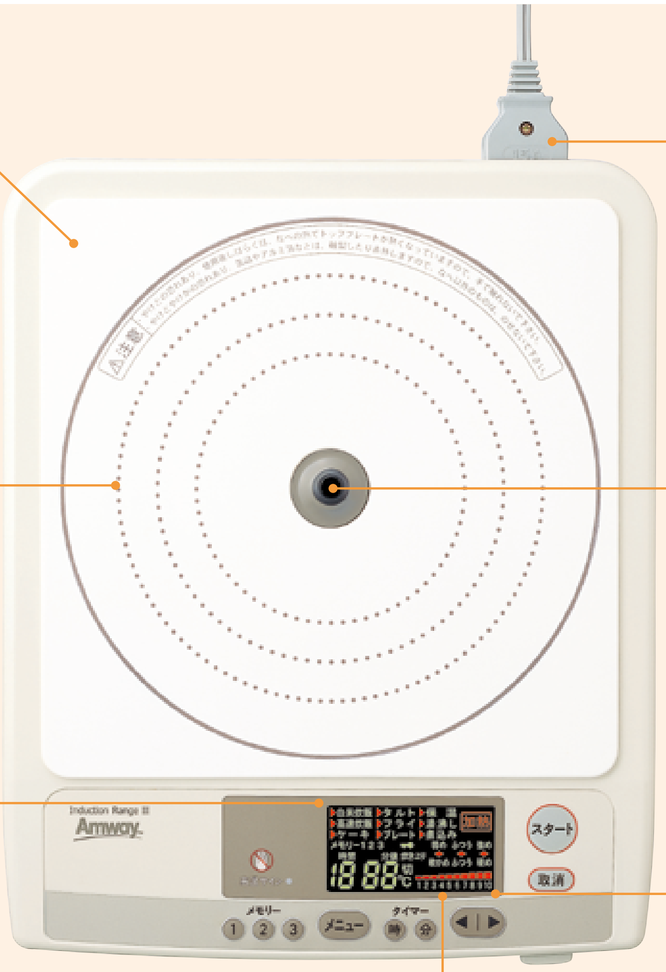
全体に凸凹が少なく、シンプルでフラットなデザインです。だから使った後のお手入れは、さっとひと拭きすればOK。

## なべ底サイズのライン

アムウェイ クィーン クックウェアの各なべの、なべ底と同じ大きさのラインが引かれているので、なべを正しい位置に置くことができます。

## タイマー、メモリー機能

オートメニュープログラムの「白米炊飯」では、予約タイマーのセットが可能。また、お好みのマニュアル加熱、オートメニュープログラム設定などがメモリーできます。




## マグネットプラグ式 3mロングコード

誤ってコードを引っかけてしまっても、マグネット式だからなべをひっくり返す心配がありません。また、ロングコードは8畳の部屋でも充分使用可能な長さです。

## なべの温度を検知するセンターサーミスタ

センターサーミスタは、プレート中心部の小さな突起。なべの温度を正確に検知し、加熱の強さや時間をコントロールします。加熱しすぎや、異常な温度上昇に対応して安全な調理をサポート。

## 「マニュアル加熱」でとろ火もOK

加熱温度は、1（とろ火）〜10（強火）まで細かく10段階の調節が可能。お好みの火加減と加熱時間を設定できます。

インダクションレンジとガス火の火力対応表

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 150 | 200 | 250 | 350 | 500 | 650 | 800 | 950 | 1100 | 1300 w |
| ガス火（標準バーナー） | とろ火 | 弱火 | | | | 中火 | | | 強火 | |

## 使い方はとっても簡単！

### Auto
**オートメニューの場合**

❶ 電源を入れる
❷ 9つのメニューから選ぶ
❸ 仕上がりを選ぶ
❹ スタートを押す

### Manual
**マニュアル加熱の場合**

❶ 電源を入れる
❷ 火力を選ぶ
❸ スタートを押す

※表示部は説明のため全機能を表示しています。

仕様

- ●形式：330218J
- ●電源：AC100V（50/60Hz）
- ●消費電力：1300W
- ●電力調節範囲（約）：150W相当〜1300W
- ●外形寸法（約）：幅298×奥行き368×高さ49
- ●質量（約）：3.0kg（電源コードを含む）
- ●電源コードの長さ：3m

付属品

- ●取り扱い説明書　1部
- ●早わかりワンポイント クッキング　1部
- ●ワンポイント アドバイス　1部
- ●保証書　1部
- ●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また製品の色調は印刷の具合により、多少異なることがありますが、ご了承ください。
- ●アムウェイ インダクションレンジⅢには、保証書がついています。

※発注番号・価格はP38〜39参照

# 簡単＆便利な「オートメニュープログラム」

料理に合わせてボタンを押すだけで、あとはおまかせ！　初めてでもおいしく、上手にできる機能です。

## 白米炊飯

ご飯、炊き込みご飯などを、ふっくらした火加減で炊き上げます。予約タイマーをセットすれば、忙しい朝も便利。

**仕上がり調節**

【軟かめ】【ふつう】【硬め】から選択。
炊き上がり時間の目安は【軟かめ】と【ふつう】が45～55分、【硬め】が40～50分。

## 高速炊飯

ボタンひとつで、ご飯がハイスピードに炊き上がります。ふっくらしたおいしさはそのまま！

**炊き上がり時間**

目安は30～40分。高速炊飯の場合は仕上がり調節の選択はできません。

## ケーキ

手作りのスポンジケーキも、ボタンひとつで手軽に焼き上げます。面倒な火加減、温度調節は必要ありません。

**仕上がり調節**

【弱め】【ふつう】【強め】から選択。
【弱め】は焼き色が薄め、【強め】は濃いめに焼き上がります。

## タルト1＆2

面倒な火加減は不要です。簡単にタルトが作れます。
タルト1　クリームチーズタルトなど
タルト2　フルーツタルトなど

**仕上がり調節**

【弱め】【ふつう】【強め】から選択。
【弱め】は焼き色が薄め、【強め】は濃いめに焼き上がります。

## フライ

フライドチキン、天ぷらなどを油温を自動コントロールして揚げます。適温をアラームでお知らせします。

**温度調節**

140～200℃の範囲で10℃刻みで設定可能（初期設定は180℃）。

## プレート

フライパンを設定温度にキープし、ステーキ、お好み焼きなどに最適。適温になればアラームでお知らせします。

**温度調節**

140～200℃の範囲で10℃刻みで設定可能（初期設定は200℃）。

## 保温

シチュー、スープの保温に最適なほか、ホットミルクや温泉卵の調理にも便利。タイマーもセット可能です。

**温度調節**

50～95℃の範囲で5℃刻みで設定可能（初期設定は90℃）。

## 湯沸し

急いで沸かしたいときは【短め】、カルキ抜きに効果的な【長め】と、目的に合わせて沸騰時間を選択できます。

**仕上がり調節**

【弱め】【ふつう】【強め】から選択。【弱め】は沸騰して保温に切り替わる時間が短め、【強め】はしばらく沸騰を続けます。

※沸騰後は自動的に保温(90℃)になりその後の保温温度設定(50～95℃)も可能。

## 煮込み

シチュー、おでんなどの煮込み料理が簡単に作れます。ルーを入れるタイミングもアラームでお知らせします。

**仕上がり調節**

【弱め】【ふつう】【強め】から選択。【弱め】は煮込み時間が短め、【強め】は煮込み時間が長めです。

※煮込み後は自動的に保温(85℃)になり、その後の保温温度設定(50～95℃)も可能。

### オートメニュー機能に使えるアムウェイ クィーン クックウェアの一覧

オートメニューの適合性

| メニュー | アムウェイ クィーン クックウェア | | | | | | | アムウェイ クィーン ウォック | アムウェイ クィーン ノンスティック クックウェア | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ソースパン | | | 6L シチューパン | 4L シチューパン | フライパン | | | フライパン | グリルパン |
| | 大 | 中 | 小 | | | 大 | 中 | | | |
| 白米炊飯 | ◎ | ◎ | ◎ | | ◎ | | | | | |
| 高速炊飯 | ◎ | ◎ | ◎ | | ◎ | | | | | |
| ケーキ | | | | | | ◎ | ◎ | | | |
| タルト | | | | | | ◎ | ◎ | | | |
| フライ | ○ | ○ | ○ | | | ◎ | ◎ | ○ | | |
| プレート | | | | | | ◎ | ◎ | | ○ 190℃以下 | |
| 保温 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | | |
| 湯沸し | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | |
| 煮込み | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | | | | | |

◎：最適
○：使えるがうまくできないことがある
無印：使えない

（注1）アムウェイ クィーン クックウェアの中で5層構造のフライパンだけは本製品に使用できません。
（注2）オートメニュー機能の各メニューは、◎印のなべに合わせて最適にプログラムされています。○と表示されているなべを使うときは下記の点にご注意ください。
- 湯沸し：ソースパン（大・中・小）およびシチューパンの場合、水が飛び散る可能性があります。その際は、なべに布巾をかけてください。
- 煮込み：ソースパン（小）の場合、レシピによっては野菜などがかために仕上がることがあります。
- 保温：フライパン（大・中）およびアムウェイ クィーン ウォックの場合、若干の温度のズレが生じることがあります。
- フライ：ソースパン（大・中・小）の場合、温度設定を上げたい温度より、10℃低くしてください。また、アムウェイ クィーン ウォックの場合、若干の温度のズレが生じることがあります。

### ケトルをインダクションレンジⅢで使用する際のご注意

インダクションレンジⅢのオートメニュー「湯沸しモード」で使用する場合は、下記の通りお使いください。
- ケトルに入れる水量は、ケトル内部の7割以下（実用容量である約1.8L以下）にしてください。
- 「湯沸しモード」で加熱した際、加熱開始から加熱が終了して「保温モード」*1 に切り替わるまでの約20分間のうち、最後の1分間前後は加熱が終わらず沸騰し続ける状態となります。*2

　*1「保温モード」をご使用いただいた場合、設定温度と若干の差異が生じる場合があります。
　*2ケトルに入れた水量により、所要時間は若干前後します。

インダクションレンジⅢのオートメニューは、過去に販売したケトルに適応するように開発されており、今回のケトルでのオートメニュー使用はおすすめしておりませんが、使用する場合は上記の通りお使いください。
万一異変を感じた場合は、すぐに加熱を止めてください。

ワンタッチでプロの仕上がり

# アムウェイ フードプロセッサー

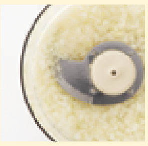
裏ごしする、刻む、練る、泡立てるなど、手間のかかる作業を
短時間で仕上げてくれる、頼りになるキッチンツールです。
アタッチメントをかえれば、お料理のレパートリーもグッと広がります。

## 1 1台で7役をこなします

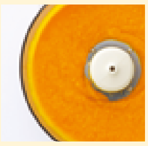
3つの基本アタッチメントが7つの作業をおどろくほど短時間にこなしてくれます。

### メタルブレード

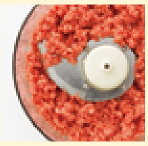
シャープな切れ味のメタルブレードは、「切る」、「刻む」、「する」、「裏ごしする」、「混ぜる」ときに。最も使用頻度の高いアタッチメント。



①切る ②刻む



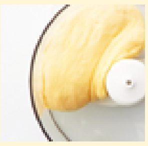
③する ④裏ごし



⑤混ぜる

### ドゥブレード

手作業では時間のかかるパンやピザなどの生地作りの「練る」作業のときに。



⑥練る

### ウィスク

卵や生クリームを「泡立てる」ときスイッチひとつできめ細かくなめらかに仕上げます。

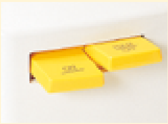
⑦泡立てる

## 2 ハイパワー＆オートセレクト

洗濯機と同じモーターだから、回転力はとてもパワフル。また、連続運転とパルスは、スイッチで簡単に使い分けられます。

**パルス・オフ(PULSE OFF)スイッチ**

連続運転のオフ機能と、手動で運転時間を操作できるパルスの2役を担うスイッチ。



**オン(ON)スイッチ**

連続運転のスイッチです。泡立てなど、長めのときに大助かり。

# アムウェイのフードプロセッサーは
# 世界のトップブランド「クイジナート」から誕生

アムウェイ　フードプロセッサーはコンエアージャパン株式会社(旧株式会社クイジナートサンエイ）との共同開発により誕生しました。クイジナートブランドのフードプロセッサーは、世界で初めて開発・発売された高速万能調理器で、以来、トップブランドとして多くの国のレストランや家庭で広く愛用されています。

## 3 三角印を合わせて安全ロック

ワークボール、ボールカバーが完全にセットされていないと作動しない安全ロック機構を採用しています。それぞれについている三角印を合わせて回し、「カチッ」と音がしたら装備完了。

## 4 便利な注ぎ口が2つ

運転中に水や生クリームを注げる液体注ぎ口、ドレッシングやマヨネーズに油を少しずつ加えられるオイル注ぎ口。どちらもプロ並みの仕上がりに役立ちます。

液体注ぎ口

オイル注ぎ口

## 5 大容量で丈夫なワークボール

全卵（Sサイズ）なら5個の泡立てが一度にできます。また、すりごま作りなど少量の作業もきれいに仕上げます。さらに、耐熱・耐冷性に優れたポリカーボネート製なので、ゆでたての材料、冷凍食材をそのまま加工でき、熱湯消毒や食器洗浄機も使用可能です。

### アムウェイ フードプロセッサー［基本セット］

❶ モーターベース、ボールカバー、ワークボール／❷ メタルブレード／❸ドゥブレード／❹ ウィスク／❺ スパチュラ／❻ ブレードクリーナー

仕様

- 形式：E-3288J
- 電源：AC100V（50/60Hz）
- 消費電力：220W/230W（50/60Hz）
- 定格時間：10分
- 電源コードの長さ：1.5m
- 回転数：1500/1800回/分（無負荷時）
- 外形寸法（約）：幅21.8×奥行き22.1×高さ32.7cm（ボールカバー装着時）
- 質量（約）：4.0kg（モーターベースのみ）

※お子さまだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで開封、保管及び使用しないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。

※メタルブレードは鋭利で危険ですので、けがをしないよう、お取り扱いに充分ご注意ください。

※食材はワークボールからこぼれないようにしてください。故障の原因になります。

### オプションパーツ（別売り）

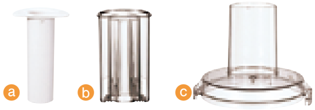
薄切り用スライサー

厚切り用スライサー

シュレッダー

グレイティングディスク

プッシャー／カバーセット
ⓐ 小プッシャー
ⓑ 大プッシャー
ⓒ スリーブ付きカバー




ディスクベース

ディスクハンドル



アムウェイ フードプロセッサー パーツ収納ケース(別売り)

ドゥブレード／ウィスク／ブレードクリーナー／スパチュラ／ディスクハンドル／ディスクベース／薄切り用スライサー／厚切り用スライサー／シュレッダー／グレイティングディスクの以上10種類のパーツを効率よく収納できます。

- 付属品：取扱説明書／刃物ケース／フィッティングプレート

※オプションパーツのプッシャー／カバーセットは収納できませんのでご注意下さい。
※メタルブレードはフードプロセッサー本体にセットして保管してください。

※発注番号・価格はP38〜39参照

## 洗練されたデザインと耐久にすぐれたステンレス製
# ケトル

素材には耐久性に優れた18／8ステンレス*を採用。シンプルな構造で、内側に手を入れて洗いやすく、毎日のお手入れも簡単で清潔に保てます。使い勝手を考え、ハンドルは手になじみやすいアーチタイプを採用、まっすぐ上に向ければ固定される仕様になっています。使いやすさへのこだわりはもちろんのこと、洗練されたデザインは、アムウェイでしか手に入らないオリジナル。アムウェイ クィーン クックウェアと揃えて使うといった楽しみもあります。毎日の暮らしをより便利で快適にしてくれるキッチンツールです。

*本体側面及びフタ

## キズが付きにくくて、衛生的
# ラバー カッティングボード

新登場のラバー カッティングボードは、包丁の刃当たり、衛生面、耐久性に優れたゴムを素材に採用しました。食材が滑りにくいので、硬い野菜も安心して素早く切ることができます。適度な弾力があり、包丁の刃を傷めにくく、水切れがよく抗菌加工が施されているので衛生的です。においや汚れも付きにくいので毎日のお手入れも簡単です。

## 安心素材にこだわり、機能性に優れたピッチャーです
# アムウェイ オリジナル ピッチャー

本体はほ乳瓶にも使われている新素材トライタン™※を採用。内分泌かく乱物質ビスフェノールA（BPA）の溶出がないから、安心してお使いいただけます。持ち手にシリコンラバーを使用し、握りやすい構造です。フタは密閉性がよく、漏れることがないので、冷蔵庫で横置きにして入れることも可能です。

※トライタンはイーストマンケミカル社の商標です。

1 2L
2 1.2L
（2L、1.2Lのセットもございます）

## 淹れたての味をいつでも楽しめる
# アムウェイ コーヒーメーカー カフェテック

高温でムラなく抽出、豊かなコクと淹れたての味をいつまでも楽しめます。セラミックヒーターでコーヒーのうまみを引き出す高温抽出。

**セット内容**
本体、ステンレス保温ポット、無漂白ペーパーフィルター×5枚、メジャースプーン×1個

## シャープな切れ味でおいしさアップ
# キッチンナイフ 4本セット

あらゆるお料理、調理作業に必要充分な4本のナイフセットです。たった4本で和洋中どんなレシピにも対応し、魚、肉、野菜、パンやケーキ、フルーツなどさまざまな食材を上手に切ることができます。

1 **三徳ナイフ**（刃渡り165、重さ140g）
菜切り包丁と牛刀のよさを兼ね備え、野菜から肉まで万能に使えます。
2 **牛刀ナイフ**（刃渡り195、重さ140g）
お肉全般を中心に、トマト、ピーマンなどの野菜のスライスにも使えます。
3 **スライサーナイフ**（刃渡り200、重さ120g）
食パン、フランスパンなどのパン切り、生ハムやスモークサーモンの薄切りに。
4 **ペティ・ナイフ**（刃渡り120、重さ60g）
野菜や果物の皮むき、刃先を生かした細工切りなどデリケートな作業に。
※冷凍肉などに使用しないで下さい。

## ひとつで10役の万能料理バサミ
# キッチン シアーズ

料理バサミとしての切れ味はもちろんのこと、骨切り、くるみ割り、ネジフタ開け、缶などのフタ開け、瓶の栓抜きのほか、ワイヤーカッター、ねじ回しなど、キッチンに留まらないあらゆる生活シーンで活躍します。刃はサビに強いステンレス製で、取り外して洗い易くなっています。
全長21cm。

安全な素材で使いやすいキッチンの必須アイテム

## アムウェイ ストレージウェア

赤ちゃんのほ乳瓶にも使われる新素材トライタン™※を本体に採用。環境ホルモン物質として懸念されているビスフェノールA（BPA）の溶出がないので、安心してご使用いただけます。

※トライタンはイーストマンケミカル社の商標です。

1 **アムウェイ ストレージ ウェア SSサイズ：**296ml
2 **アムウェイ ストレージ ウェア Sサイズ：**473ml
3 **アムウェイ ストレージ ウェア Mサイズ：**710ml
4 **アムウェイ ストレージ ウェア Lサイズ：**1.2L

透明度が高く、密閉性に優れ、食べ物の色や臭いがつきにくいのが特徴です。容器にフタをつけた状態でも、フタ、容器単体でも、それぞれが重ねることができるので、コンパクトに収納ができます。

＊本製品に食品用ラップフィルムはご使用いただけません。

毎日の器としてお使いいただける仕切り皿。

## アムウェイ ラウンドプレート

直径25cmの正円型の中を3つに仕切り、一度に数種類の料理を盛りつけられます。シンプルで、あたたかみのある乳白色のため、料理を一層おいしく見せます。電子レンジやオーブン、食器洗浄機での使用もOK。お皿のふちの部分を丸く設計して、割れにくいように強化しています。積み重ねて収納ができます。

丸い形が使いやすい

## アムウェイ クィーン クッキングシート

アムウェイ クィーン クックウェアに合わせて丸形にカットされているので、取り出して敷くだけのとっても便利なクッキングシートです。焼きもの、蒸しものはもちろん、ケーキを焼くときの台紙のほか、揚げものの温め直しにも。裏表どちらでも使えます。直径28cmの円形セパレートタイプ、36枚入り。

お料理の段取りを助けます

## アムウェイ クィーン ミキシングボウル セット

下準備、仕込み、仕上げ調理、保存まで、お料理の作業を幅広く手助けする大中小（それぞれ5L、3L、1L）ボウルセットです。
アムウェイ クィーン クックウェアと組み合わせて使えるように設計されているので、組み合わせることで調理の幅が広がります。また、素材には厚さ0.6㎜の18/8ステンレスを使用。適度な重量感と耐久性も自慢です。

ミキシングボウルと重ねてすっきり収納

## アムウェイ コランダー（ざる）セット

アムウェイ クィーンクックウェア、ミキシングボウルに使われている18/8ステンレスを採用。ミキシングボウルの各サイズにぴったり重なるサイズ設計で使いやすいコランダー（ざる）セットをご用意しました。

### 便利なコンパクト設計

アムウェイ クィーン ミキシングボウルとコランダー（ざる）セットは、それぞれが入れ子になっており、ぴったりと重なるため、すっきりと収納が可能です。

※発注番号・価格はP38〜39参照

厳選された素材でこだわりの味を生み出す

# デリセレクション

アムウェイのフードブランド「デリセレクション」は、おいしさはもちろん、素材、製法、栄養価などにもこだわった製品だけをご紹介します。

## 12ヶ月の食卓

醤油や味噌、お茶など日本の食生活に欠かせない伝統食材を集めた「12ヶ月の食卓」。
安心な農法で育てた素材を中心に厳選して作られた、おいしいワンランク上の和の食材ブランドです。
ご家族に笑顔と安心を。そんな思いを込めてお届けします。

### 味と香りに自信あり。伝統製法の生搾り風醤油

100%国産の有機栽培の丸大豆と小麦、天日塩を使って自然湧水で仕込んだ有機JAS認定の醤油。1200年にわたり受け継がれた木樽醸造法で熟成させました。

**12ヶ月の食卓 樽搾り醤油**

内容量:500mL(瓶入り)×2本
特定原材料:小麦

### 天然だしで仕上げたつゆの素。いろいろな料理に使える便利な1本

「12ヶ月の食卓」樽搾り醤油に、こだわりの天然だしと有機砂糖をブレンドした風味豊かなつゆの素。麺つゆにはもちろん、便利調味料としてお使いいただけます。

**12ヶ月の食卓 つゆの素**

内容量:500mL(瓶入り)
化学調味料、合成保存料不使用　特定原材料:小麦

### 4種類の柑橘果汁をたっぷり使用。風味豊かなこだわりの一品

「12ヶ月の食卓」樽搾り醤油、米酢に国産のゆず、すだち、ゆこう、だいだいの4種類の柑橘果汁を加えた、香りとコクのあるぽん酢です。

**12ヶ月の食卓 ぽん酢**

内容量:360mL(瓶入り)
化学調味料、合成保存料不使用　特定原材料:小麦

### こだわりの素材と製法で作られた基本調味料のミニボトルセットです

安心な農法で育てた素材を中心に厳選して作られた、こだわりの和の食材ブランド「12ヶ月の食卓」。その基本調味料をミニボトルセットにしました。

**12ヶ月の食卓 お試しセット**

内容量:樽搾り醤油 150mL瓶、つゆの素 150mL瓶、ぽん酢 150mL瓶
※この製品は表示義務のある特定原材料「小麦」を含みます。
※10月上旬より製品名が『12ヶ月の食卓 調味料ミニセット』に変更になります。

### 有機玄米・丸大豆を使用した熟成味噌。体にやさしく、香り豊かな味わいです

100%国産有機JAS認定の玄米と丸大豆、天日塩、湧水を使用し、有機JAS認定の工場で生産された本格味噌。醸造にこだわり、木樽の中でじっくり熟成しました。

**12ヶ月の食卓 玄米味噌**

内容量:700g(カップ入り)

### じっくり発酵、しっかり熟成。手間ひまを惜しまず作り上げた純米酢

有機米あきたこまち100%の純米酒と天然水で作った有機JAS認定の純米酢。アルコールを添加せず、静置発酵法でじっくりと発酵・熟成させました。

**12ヶ月の食卓 米酢**

内容量:500mL(瓶入り)
化学調味料、合成保存料不使用

### 海洋深層水から作った純国産塩。まろやかで深みのある味わいです

栄養に富み、清浄性の高い"海洋深層水"をくみ上げ、水分を蒸発させて濃縮し、丁寧に作り上げました。何も足さない海の成分そのままにお届けします。

**12ヶ月の食卓 塩**

内容量:180g

### 国産かつお節・利尻産昆布使用、「だしのうまみ」がぎゅっと濃縮

薄めて使うだけ。手軽にお料理の味付けに使える万能調味料の白だしです。国産かつお節、利尻産昆布、かつお節エキス、昆布エキスを使用し、しかも化学調味料無添加。煮物、鍋料理、お吸い物などのお料理に、好みに合わせて薄めてご利用ください。

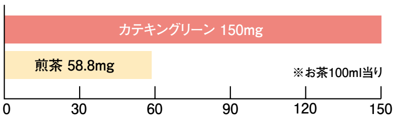
**12ヶ月の食卓 白だし**

内容量:500mL

## 毎日続ける健康生活。1gにカテキン150mg配合の味わい深い緑茶

屋久島産を含む国産有機茶葉を100%使用。1gで150mgのカテキンが含まれています。毎日飲むものだからこそ、安心して手軽に飲みやすい緑茶にアムウェイはこだわりました。いつでも有機茶葉の緑茶を実感でき、美味しさ、深い味わいをお楽しみいただけます。パウダータイプなので、ホットでもアイスでも一年中通してお使いいただけます。

12ヶ月の食卓 カテキングリーン健康緑茶 カテキン含有量比率




※「新茶業全書」（財団法人静岡茶業会議所編）
所収の中級煎茶1人分の化学成分量と比較

### 12ヶ月の食卓 カテキングリーン健康緑茶

内容量:1箱（1g×40包）

## 北海道産特別栽培小麦100%、きめ細やかな粉から生まれる味わい食感

特別栽培された北海道産の小麦だけを原料に使用しました。粒子が細やかなので、お好み焼きやケーキの生地に使用すると、軽く、ふっくら、しっとりした食感をお楽しみいただけます。お菓子作りはもちろん、天ぷらやホワイトソース等毎日の料理にも大活躍してくれます。

### 12ヶ月の食卓 小麦粉（薄力粉）

内容量:500g

# フルトン ストリート

FULTON STREET™

毎日の生活に豊かな時間を与えてくれるコーヒータイム。
その上質なゆとり、くつろぎのリラックスは、おいしいコーヒーを選ぶことから始まります。
フルトン ストリートは、「豆」「鮮度」「焙煎」を深く追求したオリジナル・ブレンドコーヒー。
アムウェイならではの本格派の味わいを、ご家庭でも気軽にお楽しみください。

## 上質なひと時を過ごす。

リラックスタイムや、リフレッシュタイムに。心を満たす上質な時間はここから始まります。
その味わいは、日常に豊かな時間を与えてくれます。豆の厳選と焙煎にこだわり、鮮度を求めた、アムウェイ・オリジナルブレンド。3つの本格の味をお届けいたします。

### フルトン ストリート ダークローストブレンド コーヒー

内容量:180g
仕様:中挽き　コーヒーは粉タイプ、真空パックとなります。

### フルトン ストリート プロフェッショナルブレンド コーヒー

内容量:210g
仕様:中挽き　コーヒーは粉タイプ、真空パックとなります。

### フルトン ストリート カジュアルテイストブレンド コーヒー

内容量:210g
仕様:中細挽き　コーヒーは粉タイプ、真空パックとなります。

## 個包装で便利なドリップタイプ。フルトン ストリート コーヒーを手軽におすすめ

持ち運びにもとても便利な個包装で、手軽にフルトン ストリート コーヒーをおすすめできるサンプルパック。厳選されたコーヒー豆の挽きたての味わいと芳醇な香りを封じ込めた、ドリップタイプのコーヒーです。カップに乗せてお湯を注ぐだけで3つの本格の味をお楽しみいただけますので、ビジネスツールにぜひご活用ください。

### フルトン ストリート サンプルパック

フルトン ストリート
サンプルパック
ダークローストブレンド コーヒー
内容量：7g×10袋

フルトン ストリート
サンプルパック
プロフェッショナルブレンド コーヒー
内容量：7g×10袋

フルトン ストリート
サンプルパック
カジュアルブレンド コーヒー
内容量：7g×10袋

### 無漂白ペーパーフィルター（with アロマホール）1×4

内容量:1箱（80枚入）

## カフェテック用ペーパーフィルター

アムウェイのコーヒーメーカー「カフェテック」（P30参照）に最適な0.3㎜のアロマホールを施したペーパーフィルター。余分な雑味や脂肪分は通さず、フレッシュな味と香りをスムーズに通します。フルトンストリート・コーヒーの豊かな香りを逃がさず、味わいとコクを上手に抽出してくれます。

**＊ご注意** 製品がお手元に届きましたら製品本体、外箱に記載の原材料名をご確認ください。成分に対するアレルギーなどの理由で摂取を控えたほうがよいと判断される場合、製品がお気に召さない場合には、お手数ですが返品手続きをお取りください。

※発注番号・価格はP.38-39参照

# エサンテ

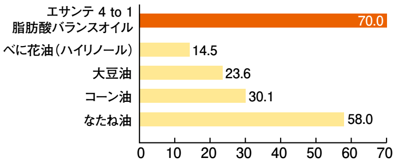
ラテン語でヘルシーを意味する“Sante（サンテ)”と本質を意味する“Essence（エッセンス)”から名づけられたブランドです。ヘルシーな 4 to 1 脂肪酸バランスオイルから本場イタリア産のパスタソースまで、体も心も満足させる上質な洋食材を揃えました。
エサンテは皆様に笑顔あふれる楽しい食卓をお届けします。

essante™

## 脂肪酸のベストバランスを考えた ヘルシー＆ハイクオリティの植物油

オレイン酸が豊富な「べに花油」とハイグレードな「キャノーラ油」をブレンドしたヘルシーな高級植物油。サラッとライトな味わいで幅広い料理に使えます。

オレイン酸含有率比較（%）




※当社調べ

### エサンテ 4 to 1 脂肪酸バランスオイル

内容量:600g

## 香料、着色料、保存料は不使用。 風味豊かなドレッシングソースです

「エサンテ 4 to 1」脂肪酸バランスオイルをベースにした２種類の味をご用意しました。炒りごま、黒酢、黒砂糖などを合わせたコクのある味わいの「ごま」。刻み野菜を加えてナチュラルな風味をプラスした「和風」。どちらもサラダにはもちろん、いろいろなお料理にお使いいただけます。

### エサンテ 4 to 1 ドレッシングソース（ごま）

内容量:250mL　特定原材料：小麦：卵

### エサンテ 4 to 1 ドレッシングソース（和風）

内容量:250mL　特定原材料:小麦

## 原料は100%イタリア産の有機オリーブ。 高品質のオリーブオイルです

有機栽培のオリーブの実をそのまま搾って作り上げた、有機 JAS認定のオリーブオイル。液ダレしにくく、油切れのよいワンタッチキャップで開閉も簡単です。

### エサンテ オーガニック エキストラバージン オリーブオイル

内容量:456g（500mL）瓶入り

## 貴重なごまリグナンと植物由来の ビタミンEを含んだ健康ごま油

ごまリグナンはビタミンEの働きを助ける成分。これらを含む一番搾りごま油と生搾りごま油を9:1の割合でブレンド。まろやかな味わい、豊かな香りとコクが楽しめます。

### エサンテ セサミオイルE

内容量:200g

## 4 to 1脂肪酸バランスオイルを使用した マヨネーズタイプのドレッシング

「エサンテ 4 to 1」脂肪酸バランスオイルと有精卵の卵黄だけを使用し、まろやかな酸味のりんご酢を加えて仕上げました。お子様でも食べやすいおいしさです。

### エサンテ 4 to 1 マヨネーズタイプ

内容量:290g
特定原材料:卵

## トマトと野菜たっぷり！<br>本格派パスタソース

トマトにマッシュルーム、たまねぎ、ブラックオリーブを合わせ、パセリ、バジル、オレガノ、ガーリックで風味をつけたパスタソースです。さわやかな酸味で、パスタはもちろん、煮込み料理やオーブン焼きなど、いろいろなお料理のベースとしてお使いいただけます。

### エサンテ パスタソース トマト

内容量:350g×2本（瓶入り）

## 本場イタリア産デュラムセモリナ100%。<br>ソースがからみやすいスパゲティーニ

デュラムセモリナは、本格パスタに欠かせないイタリア産硬質小麦。このセモリナと水だけを使い、中温でゆっくり時間をかけて乾燥させる製法で作り上げました。表面がザラザラしているのでソースがからみやすく、どなたにもおいしく仕上げていただけます。

### エサンテ スパゲティーニ

内容量:500g×6袋
特定原材料:小麦

## 原材料すべてが有機素材※のケチャップ

有機 JAS 認証のオーガニックケチャップです。食塩を除く、原材料の全てが安心の有機素材。もちろん、合成保存料・着色料は一切使用しておりません。爽やかな酸味と自然な甘みが口の中に広がり、有機トマト本来の味が楽しめます。コクがあって、くせのない味わいなので、下ごしらえや隠し味にも大活躍。

※食塩はのぞく

### エサンテ<br>オーガニックケチャップ<br>プレーンタイプ

内容量:300g

## 有機野菜・果実たっぷり！<br>マイルドな味わいの中濃と、うまみと風味のウスターソース

エサンテオーガニックソースは、水と食塩を除く原料のすべてが有機素材。有機農法で育てた野菜と果物の素材本来の風味を活かして作り上げました。とんかつや魚介類の揚げ物と相性ピッタリで、ヘルシーでマイルドな中濃と、有機野菜・果実の自然なうまみが生きているから、鉄板焼、炒め物、揚げ物から生野菜まで、さまざまな料理の味を引き立ててるウスターの２種類です。もちろん、化学調味料、着色料、保存料は一切使用しておりません。

### エサンテ<br>オーガニックソース<br>中濃

内容量:200mL

### エサンテ<br>オーガニックソース<br>ウスター

内容量:200mL

## 自然な色合いと、さとうきび本来の味わい。

有機 JAS認証の希少な有機砂糖だけを使用したオーガニックシュガー。精製度を低くして自然な色合いを残し、原料であるさとうきび本来の味わいをお楽しみいただけます。カルシウム・カリウム・鉄分を多く含み※、カラダにもうれしい砂糖です。サラサラとしたグラニュータイプなので、料理やお菓子作り、飲み物など、毎日の食卓で幅広くお使いいただけます。※上白糖、グラニュー糖、三温糖と比べて。

### エサンテ オーガニックシュガー

内容量:500g

### 「アレルギー物質を含む食品の表示」について

アレルギー物質を含む食品については、食品衛生法の改正により、その表示が義務付けられています。当社ではフード製品を安心してご利用いただくために、表示義務のある特定原材料5品目を含有している製品は、その製品ラベルに原材料として表示するほか、Web（amwaylive.com）の製品ページにその原料に含まれていることがわかるように特定原材料ごとに表示しています。

### 表示義務のある特定原材料5品目<br>小麦、そば、卵、乳、落花生

そば、落花生は、アレルギー症状が重篤であること、卵、乳、小麦は、アレルギー症状が多いことから、厚生労働省により表示義務のあるアレルギー特定原材料として指定されています。これらの食品にアレルギーをお持ちの方は、製品ラベルやWebの製品ページをご確認のうえご利用いただきますようお願いいたします。

### フード製品

**［小麦を含む製品］**
12ヶ月の食卓 つゆの素、12ヶ月の食卓 ぽん酢、12ヶ月の食卓 樽搾り醤油、エサンテ 4 to 1 ドレッシングソース（ごま）、エサンテ 4 to 1 ドレッシングソース（和風）、エサンテ スパゲティーニ

**［卵を含む製品］**
エサンテ 4t o 1 ドレッシングソース（ごま）、エサンテ 4 to 1 マヨネーズタイプ

**［そば・乳・落花生（のうちどれか）を含む製品］**
なし

**＊ご注意** 製品がお手元に届きましたら製品本体、外箱に記載の原材料名をご確認ください。成分に対するアレルギーなどの理由で摂取を控えたほうがよいと判断される場合、製品がお気に召さない場合には、お手数ですが返品手続きをお取りください。

※発注番号・価格はP.38-39参照

# ご使用上の注意

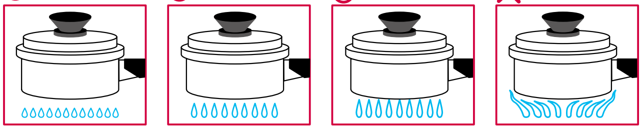
## アムウェイ クィーン クックウェアを安全にご使用いただくために

### 中火〜とろ火だけでご使用ください。

● どのような熱源でも強火は使用しないでください。強火での継続的使用はハンドルの劣化を早める原因となります。その場合、安全のため、劣化したハンドルを新しいものと必ず交換してください。

■ ガス火

○とろ火　○弱火　○中火　✕強火



■ インダクションレンジIII　火力の目安（マニュアルの加熱）

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ✕ 9 | ✕ 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [とろ火] | [弱火] | | [中火] | | | | | [強火] | |
| 150W | 200W | 250W | 350W | 500W | 650W | 800W | 950W | 1100W | 1300W 相当 |

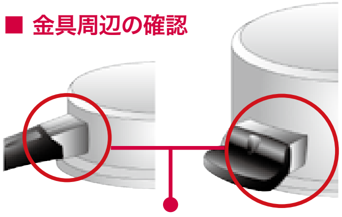
● どのような熱源で使用される場合でも、なべを熱源の中央部に置いてご使用ください。

● 炎が直接ロングハンドルやサイドハンドル部分にあたったり、ロングハンドルやサイドハンドルの近くまで炎が達するような状態で使用しないでください。ロングハンドルやサイドハンドルの劣化を早め、安全にご使用いただくためにハンドルの交換が必要となることがあります。

● 強火での調理はなべの変形や変色の原因となります。強火でなくても空だきをするとなべの変形や変色の原因となりますので、ご注意ください。

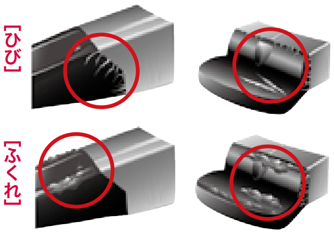
## アムウェイ クィーン クックウェアをお使いのたびに「ハンドルチェック」

■ 金具周辺の確認



この周辺をご確認ください。

ロングハンドル　サイドハンドル




● お使いになるたびに、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの状態をご確認ください。特に、なべやフライパンを逆さまにして、ロングハンドルやサイドハンドルの金具周辺（左上図参照）を注意してご確認ください。「ひび」、「かけ」、「ふくれ」、「ざらつき」が見られる場合には、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブを交換してください。（左下図参照）

■ アムウェイ クィーン ウォックも同様です。

● ロングハンドルやサイドハンドルのネジ、ノブがゆるんだままの状態で調理するのはとても危険です。ゆるんだハンドルやノブがはずれて、やけどにつながる可能性があります。お使いになるたびに、ネジがゆるんでいないか確認し、ゆるんでいる場合は必ず締め直してからお使いくださいネジを締めてもゆるんでいる場合は、必要に応じてロングハンドル用ネジ、ネジとハンドルあるいはサイドハンドル、又はノブを交換してください。アムウェイ クィーン クックウェアには専用交換用パーツのみをご使用ください。

■ アムウェイ クィーン クックウェアのロングハンドルやサイドハンドル、ノブなどの交換用パーツは別売りしております。

■ ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの状態の確認は、アムウェイ クィーン クックウェアをどのような熱源でご使用いただいても対象となります。

## アムウェイ クィーン クックウェアをＩＨクッキングヒーターで使う時のご注意

● 市販のＩＨクッキングヒーターの種類によって使えるなべは異なる場合があります。アムウェイ クィーン クックウェアをご使用される場合は、お持ちのＩＨクッキングヒーターの取扱説明書をご確認いただくか、または、各メーカーのお客様サービス、販売店などで必ずご確認ください。

● アムウェイ クィーン クックウェアは、熱を均一に伝え、高い保温性がある点に特長があり、調理の際には強火でなく、中火からとろ火を用いるように設計されています。市販のＩＨクッキングヒーターでアムウェイ クィーン クックウェアをご使用される場合は、強火（1000W以上）では使用しないでください。機種によってはスイッチを入れると同時に強火でスタートするものもありますので、ご注意ください。特に200VのＩＨクッキングヒーターの場合は、100Vに比べて温度が上昇しやすいのでご注意ください。火加減が強く温度が高くなりすぎると、アムウェイ クィーン クックウェアの変形や変色の原因になります。温度が高くなりすぎないよう火加減にはご注意ください。また、強火での継続的使用はハンドルや蓋ノブ、蓋ノブ下敷の劣化を早める原因となります。

● 揚げ物については、ＩＨクッキングヒーター付属の専用鍋以外の使用を薦めていない場合がありますので、取り扱い説明書にしたがって使用してください。

＊ アムウェイ クィーン クックウェアの使用方法は、取扱説明書のほかに、ハウスウェア 製品ガイドやamwaylive.comなどでもご案内しておりますので、あわせてご確認ください。
＊ 5層のアムウェイ クィーン クックウェア（1988年10月以前に販売されていたもので、なべの底面外側に磁石がつきません）は、通常のＩＨクッキングヒーターでもアムウェイ インダクションレンジでも使用できません。
＊ アムウェイ クィーン クックウェアのロングハンドルやサイドハンドル、蓋ノブ、蓋ノブ下敷などの交換用パーツは別売りしております。安全にお使いいただくために定期的に交換をしてください。
＊ ご使用後に変形したなべの修理、交換はアムウェイではお受けできません。
＊ ご不明な点は相談ホットライン（P.37参照）にお問合せください。

## 長くお使いいただくためのご注意

● 調理の初めは中火で加熱。その後は弱火からとろ火で仕上げます。

● 空だきをしない。なべの変形、変色、層はく離、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの破損の原因になります。

● 強火や長時間の中火での加熱、急激な温度変化は、なべの変形や層はく離の原因となります。あら熱がとれるのを待って水につけてください。また、オーブン料理後、熱くなっているなべに差し水をすることは避けてください。

● ターナー（フライ返し）などの調理用具は、耐熱樹脂製または木製のものをおすすめします。

● なべの中に長時間料理を保存せず、使用後はすぐに洗ってください。

## 鍋のお手入れについてのご注意

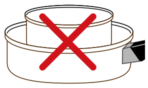
● 鍋の表面のお手入れは、「ディッシュ・ドロップ」台所用洗剤を「アムウェイ ソフト・バッズ」スポンジに含ませて洗い、汚れが落ちたらぬるま湯でよくすすぎます。「スクラブ・バッズ」は、なべの焦げ付きにだけお使いください。ただし、なべの外側には使わないでください。

## オーブン料理をするときのご注意

### 空だきにつながるような以下の使用方法はおやめください。

● なべにケーキ型（シフォン型、タルト型など）を入れて調理する方法

● 仕切板、内なべ、スティーマー、スティーマーラックを用いてなべに水を入れずに調理する方法



● なべにスモークチップなどを入れ、くんせいを作る調理法

● フランスパンの生地のように水分が少ない素材で、できあがるまでに長時間かかる調理法

## 蒸気が出すぎる場合など、火加減に関するご注意

● アムウェイ クィーン クックウェアの火加減は「中火で調理を始め、蒸気が出たら弱火にする」のが原則です。弱火にしても蒸気が出つづけるようなら、もっと火力を落としてください。

● 水の分量が多かったり、なべのサイズに対して材料が多すぎると蒸気が出すぎる状態になることがあります。材料は、なべの⅔以下が適量です。

● なべの大きさに対して材料が少なすぎると、熱がよく回りすぎて焦げつくことがあります。材料となべの大きさのバランスを調節して使ってください。

## 調理中の突沸(噴き出し)現象にご注意！

● 水、牛乳、豆乳、酒、味噌汁、コーヒーなどの液体を加熱する/温める際に液体が急に飛び出し(突沸現象)やけどをしたりすることがあります。

● アムウェイ クィーンやアムウェイ ケトルを使っての加熱調理の際は、突沸現象に注意してください。

### 突沸現象とは？

通常、液体は沸点になると沸騰（液体内部から蒸気が発生する状態）しますが、まれに沸点を超えても沸騰しない場合があり、これを過熱状態と言います。この状態の液体がちょっとした刺激（鍋・やかん等をゆする、塩・砂糖などの調味料を入れる）で激しく吹き上がる現象が起こります。この現象が調理中に起きると、やけどや製品破損の危険がありますので以下の事項を厳守してください。

● 味噌汁（特に赤だしみそやだし入り）、カレー、ミートソース等のとろみのある料理を調理・再加熱する場合はよくかきまぜながら中火以下で加熱してください。

● 熱々の汁物に、調味料を入れる場合は、少しさましてから行ってください。

● ストーブの上で使用しないでください。

● お湯を沸す場合には必要以上に沸し続けないでください。

● 加熱しすぎた場合は、少し時間(2〜3分)をおいて十分に注意してなべや容器をかき混ぜてください。

※突沸現象は、他のおなべや容器を使って液体を加熱するときにも起こる現象です。インダクションレンジを使っての加熱調理でも注意して調理を行いましょう。

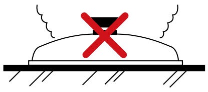
※お子様が近くにいるときは特に注意しましょう。

## フタが開かなくなるのを防ぐためのご注意

● フタとなべは正しい組み合わせで使ってください。

● 調理が終わって火を止めると同時に一度フタを開けると、再度フタをした後もフタを取りやすくなります。

● 温まったフタを平らな面に置くと、フタの下の空気が冷えて減圧状態になり、外れなくなることがあります。必ずノブを下にしておいてください。温まっているフタでやけどをしないように注意してください。ガラスやセラミック等の平らな面の上にはフタを置かないよう注意してください。面が割れる恐れがあります。



**フタが開かない場合は無理にこじ開けないでください！**

● フタが開かないのは、なべの中身やなべ自体の温度が下がり減圧状態になった可能性があります。フタを無理にこじ開けようとしないでください。なべの中身や密着の状態により、以下の手順を試してください。作業をする場合はやけどやけがをしないように注意してください。

※なべの中身が揚げ物のように油が多い場合は、熱い湯になべを浸して温め、時々フタが回るか試してみます。
※なべの中身が煮物やご飯、炒め物など油が少ない場合は、なべをとろ火で温め、数秒ごとにフタを回してはずれるか確認してください。なべとフタの間に食物が付着している場合は、その部分に少量の水を注ぎ、とろ火でなべを加熱してください。
※なべが温まってもフタがはずれない場合は、加熱を止めて、「相談ホットライン」にご相談ください。
※作業中はその場を離れないでください。※中身の水分が少ない場合、長時間加熱すると焦げつきの原因となるのでご注意ください。

## アムウェイ インダクションレンジIII での ケトル使用に関するご注意

● ケトルに入れる水量は、ケトル内部の7割以下（実用容量である約1.8L以下）にしてください。

●「湯沸かし」モードで加熱した際､加熱開始から加熱が終了して「保温」モード(※1)に切り替わるまでの約20分間のうち、加熱が終わらず沸騰し続ける状態がやや長く続くことがありますのでご注意ください。(※2)

※1「保温」モードをご使用いただいた場合、設定温度と若干の差異が生じる場合があります。
※2 インダクションレンジIIIのオートメニューは、過去に販売したケトルに適応するように開発されており、今回のケトルでのオートメニュー使用はおすすめしておりませんが、使用する場合は上記の通りお使いください。万一異変を感じた場合は、すぐに加熱を止めてください。

## アムウェイ フードプロセッサーを 使用する際のご注意

**ご使用になる前に必ず取扱説明書をお読みください。**
**特に、以下の点に注意して安全にご使用ください。**

● 子供だけで使わせたり、乳児の手の届くところで使わないでください。やけど・感電をしたり、お子様がスイッチに触れてしまい、思わぬ事故につながる場合があります。

● 使用時には、取扱説明書に記載された最大量、材料のめやすと下ごしらえを守ってください。食材があふれ出て、機械の中に入り込むと故障につながります。

● メタルブレード、ドゥブレードなどのアタッチメントをつけたままのワークボールの中に、手・指を入れないでください。手指がアタッチメントに触れ、思わぬけがにつながる場合があります。調理の途中でワークボールの中の食材をまとめたり、壁面についた食材を落とすときは、必ずスパチュラを使用してください。

● アタッチメントの取り付け、取り外し、及びお手入れをするときはスイッチを切り、プラグを抜いてください。また、ワークボールをモーターベースから外して行ってください。

● メタルブレードを外すとき、指などをすべらせてけがをしないようにご注意ください。

● メタルブレードが外れない場合には、無理に外そうとはせずに、相談ホットラインにご相談ください。

● 子供の手の届かない所にしまうことをこころがけてください。

● ボールカバーをセットしたまま収納しないでください。スイッチ、安全ロックの故障の原因となります。

## アムウェイ ノンスティック クックウェア についてのご注意

● アムウェイ ノンスティック クックウェアについての使用上のご注意はP20-21をご覧ください。

# アムウェイ ハウスウェア 価格一覧表

## アムウェイ クィーン クックウェア

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | セット内容 | PV | BV | DC（円） | MP（円） | 標（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 103821J | 4744 | アムウェイ クィーン クックウェア 21ピースセット | P8、9 参照 | 97,780 | 132,000 | 132,000 | 145,200 | 178,200 |
| 103824DDD | 4747 | アムウェイ クィーン クックウェア 24ピースセット | P10 参照 | 109,630 | 148,000 | 148,000 | 162,800 | 199,800 |
| 103816J | 4740 | アムウェイ クィーン 小ソースパン | - | 9,900 | 13,370 | 13,370 | 14,710 | 18,050 |
| 103822J | 4745 | アムウェイ クィーン 中ソースパン | - | 16,300 | 22,000 | 22,000 | 24,200 | 29,700 |
| 103823J | 4746 | アムウェイ クィーン 大ソースパン | - | 17,930 | 24,200 | 24,200 | 26,620 | 32,670 |
| 103825J | 4748 | アムウェイ クィーン 中フライパン | - | 17,930 | 24,200 | 24,200 | 26,620 | 32,670 |
| 103826J | 4749 | アムウェイ クィーン 大フライパン | - | 22,810 | 30,800 | 30,800 | 33,880 | 41,580 |
| 103813J | 4738 | アムウェイ クィーン 4L シチューパンセット | P10 参照 | 27,620 | 37,290 | 37,290 | 41,020 | 50,340 |
| 103819J | 4743 | 4L シチューパン用 仕切板セット | P11 参照 | 1,200 | 1,620 | 3,400 | 3,740 | 4,250 |
| 103818J | 4742 | アムウェイ クィーン 6L シチューパンセット | P10 参照 | 36,670 | 49,500 | 49,500 | 54,450 | 66,830 |
| 103817J | 4741 | 6L シチューパン用 スティーマー | - | 4,040 | 5,450 | 5,450 | 6,000 | 7,360 |
| 103815J | 4739 | アムウェイ クィーン ウォック | P11 参照 | 27,410 | 37,000 | 37,000 | 40,700 | 49,950 |
| 246562J | 4059 | アムウェイ クィーン 万能カップ（2個組） | 万能カップ2個 | 370 | 500 | 1,000 | 1,100 | 1,250 |

## アムウェイ クィーン クックウェアの交換用パーツ

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | サイズ セット内容 | DC（円） | MP（円） | 標（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 400527J | 4754 | 大・中・小ソースパン、中フライパン用 ロングハンドル（ネジ付） | 大・中・小ソースパン、中フライパン用の補修パーツ | 600 | 660 | - |
| 400529J | 4755 | 大フライパン用 ロングハンドル（ネジ付） | 大フライパン用の補修パーツ | 600 | 660 | - |
| 400510J | 4753 | ロングハンドル用ネジ | 新ロングハンドル専用ネジ（旧ハンドルにはご使用いただけません） | 50 | 60 | 60 |
| 400528J | 4751 | 4L シチューパンセット用 サイドハンドル（ネジ付） | 4L シチューパンセット用の補修パーツ | 660 | 730 | 860 |
| 400518J | 4752 | 6L シチューパンセット、大フライパン用 サイドハンドル（ネジ付） | 6L シチューパンセット、大フライパン用の補修パーツ | 660 | 730 | 860 |
| 400520J | 4757 | ウォック用サイドハンドル（ネジ付） | ウォック用の補修パーツ | 1,170 | 1,290 | 1,530 |
| 400533J | 4756 | 蓋ノブ | 大・中フライパン、大・中・小ソースパン、ウォック共通 | 390 | 430 | 510 |
| 400517J | 4750 | 蓋ノブ下敷 | 大・中フライパン、大・中・小ソースパン、ウォック共通 | 210 | 230 | 280 |

※交換用ロングハンドル（発注番号:4754/4755）の発注に関する取扱手数料は弊社負担とさせていただきます。他の製品と一緒にご注文いただくことも可能です。その際、合計金額が5,000円に満たない場合でも取扱手数料はいただきません。なお、これら手数料免除の扱いについてはamwaylive.comをご参照下さい。（交換用ロングハンドルは期間終了後もDC600円で提供いたします）

## アムウェイ クィーン ノンスティック クックウェア

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | サイズ セット内容 | PV | BV | DC（円） | MP（円） | 標（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 118420J | 4068 | アムウェイ クィーン ノンスティック フライパン（フタ付） | 26.1cm | 10,280 | 13,880 | 13,880 | 15,270 | 18,740 |
| 118421J | 4069 | アムウェイ クィーン ノンスティック グリルパン（フタ付） | 31.4cm | 15,160 | 20,470 | 20,470 | 22,520 | 27,630 |

## アムウェイ クィーン ノンスティック クックウェアの交換用パーツ

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | サイズ セット内容 | PV | BV | DC（円） | MP（円） | 標（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 401694J | 4070 | アムウェイ クィーン ノンスティック フライパン用フタ | 専用フタ | 930 | 1,250 | 2,500 | 2,750 | 3,380 |
| 401698J | 4072 | アムウェイ クィーン ノンスティック フライパン用ロックハンドル（フタ付） | 16cm | - | - | 600 | 660 | 750 |
| 401695J | 4071 | アムウェイ クィーン ノンスティック グリルパン用フタ付 | 専用フタ | 1,110 | 1,500 | 3,000 | 3,300 | 4,050 |
| 401694J | 4073 | アムウェイ クィーン ノンスティック グリルパン用ロックハンドル（フタ付） | 5cm | - | - | 660 | 730 | 830 |

## 調理家電

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | セット内容 | PV | BV | DC（円） | MP（円） | 標（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 330218J | 317 | アムウェイ インダクションレンジⅢ | - | 14,580 | 19,680 | 39,350 | 43,290 | 49,190 |
| E3288J | 316 | アムウェイ フードプロセッサー | P29 参照 | 25,280 | 34,130 | 34,130 | 37,540 | 42,660 |
| 206338 | 3296 | アムウェイ フードプロセッサー+ケース付オプションパーツセット | - | 32,070 | 43,290 | 44,350 | 48,790 | 55,400 |
| E5072J | 320 | アムウェイ コーヒーメーカー カフェテック | P30 参照 | 14,780 | 19,950 | 19,950 | 21,950 | 24,940 |
| AD5551J | 5551 | ステンレス保温ポット | - | 2,370 | 3,200 | 6,400 | 7,040 | 8,000 |

## アムウェイ フードプロセッサーのオプションパーツ

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | セット内容 | PV | BV | DC（円） | MP（円） | 標準（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E3883J | 3883 | アムウェイ フードプロセッサー プッシャー/カバーセット | P29 参照 | 2,370 | 3,200 | 3,200 | 3,520 | 4,000 |
| E3289J | 3289 | アムウェイ フードプロセッサー ディスクハンドル | - | 560 | 750 | 750 | 830 | 940 |
| E3290J | 3290 | アムウェイ フードプロセッサー ディスクベース | - | 670 | 900 | 900 | 990 | 1,130 |
| E3291J | 3291 | アムウェイ フードプロセッサー 薄切り用スライサー | - | 780 | 1,050 | 1,050 | 1,160 | 1,310 |
| E3292J | 3292 | アムウェイ フードプロセッサー 厚切り用スライサー | - | 780 | 1,050 | 1,050 | 1,160 | 1,310 |
| E3293J | 3293 | アムウェイ フードプロセッサー シュレッダー | - | 740 | 1,000 | 1,000 | 1,100 | 1,250 |
| E3294J | 3294 | アムウェイ フードプロセッサー グレイティングディスク | - | 780 | 1,050 | 1,050 | 1,160 | 1,310 |
| MAD0376J | 8088 | アムウェイ フードプロセッサー パーツ収納ケース※1 | - | 870 | 1,180 | 2,350 | 2,590 | 2,940 |
| E3900H | 3900 | ケース付オプションパーツセット※1 | オプションパーツ（7製品）収納ケース | 6,790 | 9,160 | 10,220 | 11,240 | 12,740 |
| E3800J | 3800 | アムウェイ フードプロセッサー オプションパーツセット※2 | オプションパーツ（7製品） | 6,670 | 9,000 | 9,000 | 9,900 | 11,230 |

※1 お届けの形態は、オプションパーツセットとパーツ収納ケースとは別になります。
※2 [3800]は発注用の番号です。納品書には各オプションパーツで表示されます。

## アムウェイ フードプロセッサーの交換用パーツ

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | PV | BV | DC(円) | MP(円) | 標(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MAD0280J | 8080 | アムウェイ フードプロセッサー ワークボール | 930 | 1,260 | 2,520 | 2,770 | 3,150 |
| MAD0369J | 8081 | アムウェイ フードプロセッサー メタルブレード | 960 | 1,290 | 2,570 | 2,830 | 3,210 |
| MAD0370J | 8082 | アムウェイ フードプロセッサー ドウブレード | 410 | 550 | 1,100 | 1,210 | 1,380 |
| MAD0371J | 8083 | アムウェイ フードプロセッサー ウィスク本体 | 550 | 740 | 1,470 | 1,620 | 1,840 |
| MAD0372J | 8084 | アムウェイ フードプロセッサー ウィスク用ビーター | 310 | 420 | 840 | 920 | 1,050 |
| MAD0373J | 8085 | アムウェイ フードプロセッサー ボールカバー | 700 | 950 | 1,890 | 2,080 | 2,360 |
| MAD0374J | 8086 | アムウェイ フードプロセッサー スパチュラ | 190 | 250 | 490 | 540 | 610 |
| MAD0375J | 8087 | アムウェイ フードプロセッサー ブレードクリーナー | 190 | 250 | 490 | 540 | 610 |

## キッチンツール

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | セット内容 | PV | BV | DC(円) | MP(円) | 標(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 251300J | 4089 | ケトル | - | 8,300 | 11,200 | 16,800 | 18,480 | 21,000 |
| 103814J | 6938 | アムウェイ クィーン ミキシングボウル･セット | 大(5L)/中(3L)/小(1L) | 6,280 | 8,480 | 8,480 | 9,330 | 11,020 |
| 239910J | 4735 | アムウェイ コランダー(ざる)セット | 大(5L)/中(3L)/小(1L) | 5,780 | 7,800 | 7,800 | 8,580 | 10,140 |
| 251301J | 4090 | ラバー カッティングボード | - | 2,890 | 3,900 | 7,800 | 8,580 | 9,750 |
| E3252R | 3252 | キッチンナイフ 4本セット | P30 参照 | 11,260 | 15,200 | 15,200 | 16,720 | 19,000 |
| E6946R | 6946 | キッチン シアーズ | 全長21cm | 2,580 | 3,480 | 3,480 | 3,830 | 4,520 |
| 246175DAM | 4774 | アムウェイ ストレージウェア 6個入りセット(4サイズ) | SS:2個 S:2個 M:1個 L:1個 | 1,850 | 2,500 | 5,000 | 5,500 | 6,250 |
| 246176J | 4775 | アムウェイ ストレージウェア SSサイズ 2個入り | SSサイズ:2個 | 540 | 730 | 1,450 | 1,600 | 1,810 |
| 246177J | 4776 | アムウェイ ストレージウェア Sサイズ 2個入り | Sサイズ:2個 | 610 | 820 | 1,630 | 1,790 | 2,040 |
| 246178J | 4777 | アムウェイ ストレージウェア Mサイズ 1個入り | Mサイズ:1個 | 410 | 550 | 1,100 | 1,210 | 1,380 |
| 246179J | 4778 | アムウェイ ストレージウェア Lサイズ 1個入り | Lサイズ:1個 | 490 | 660 | 1,320 | 1,450 | 1,650 |
| 250721J | 4120 | アムウェイ オリジナル ピッチャー(2L) | 冷水筒(2L) | 640 | 870 | 2,600 | 2,860 | 3,250 |
| 250722J | 4121 | アムウェイ オリジナル ピッチャー(1.2L) | 冷水筒(1.2L) | 590 | 800 | 2,400 | 2,640 | 3,000 |
| 250723DAM | 4122 | アムウェイ オリジナル ピッチャー(2/1.2L) | 冷水筒(2L/1.2L) | 1,240 | 1,670 | 4,500 | 4,950 | 5,630 |
| AD5550J | 595 | 無漂白ペーパーフィルター(with アロマホール)1×4※1 | 1箱80枚入 | 140 | 190 | 380 | 420 | 480 |
| AD5553J | 5553 | 無漂白ペーパーフィルター(with アロマホール)1×2※2 | 1箱120枚入 | 100 | 130 | 400 | 440 | 500 |
| AD0357J | 357 | アムウェイ クィーン クッキングシート | 直径28cm36枚入 | 240 | 330 | 660 | 730 | 830 |
| 248695J | 4086 | アムウェイ ラウンド プレート(仕切り皿) 1枚 | 直径25cm 1枚入 | 540 | 730 | 2,200 | 2,420 | 2,750 |
| 248696J | 4087 | アムウェイ ラウンド プレート(仕切り皿) 2枚 | 直径25cm 2枚入 | 990 | 1,330 | 3,980 | 4,380 | 4,980 |
| 248697DAM | 4088 | アムウェイ ラウンド プレート(仕切り皿) 10枚 | 直径25cm10枚入 | 4,670 | 6,300 | 18,900 | 20,790 | 23,630 |

※1 カフェテック用　※2 コーヒーメーカー(E-1405J)用

## デリセレクション

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | セット内容 | PV | BV | DC(円) | MP(円) | 標(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 203133J | 5522 | 12ヶ月の食卓 樽搾り醤油 | 500mL(瓶入り)×2本入り | 580 | 474 | 1,590 | 1,750 | 1,790 |
| 204886J | 5555 | 12ヶ月の食卓 つゆの素 | 500mL(瓶入り) | 390 | 320 | 970 | 1,070 | 1,200 |
| 204887J | 5566 | 12ヶ月の食卓 ぽん酢 | 360mL(瓶入り) | 390 | 320 | 970 | 1,070 | 1,200 |
| 250703J | 5290 | 12ヶ月の食卓 お試しセット | 樽搾り醤油 150mL瓶、つゆの素 150mL瓶、ぽん酢 150mL瓶 | 870 | 710 | 2,140 | 2,350 | 2,660 |
| 209755J | 5544 | 12ヶ月の食卓 玄米味噌 | 700g(カップ入り) | 540 | 440 | 1,310 | 1,440 | 1,630 |
| 209756J | 5533 | 12ヶ月の食卓 米酢 | 500mL(瓶入り) | 370 | 300 | 910 | 1,000 | 1,130 |
| 200675J | 5540 | 12ヶ月の食卓 塩 | 180g | 240 | 200 | 610 | 670 | 750 |
| 248203J | 5174 | 12ヶ月の食卓 白だし(2本入り) | 500mL(テトラパック入り)×2本 | 820 | 670 | 2,020 | 2,220 | 2,510 |
| 250701J | 5288 | 12ヶ月の食卓 カテキングリーン健康緑茶 | 1箱(1g×40包) | 590 | 800 | 1,210 | 1,330 | 1,500 |
| 250702J | 5289 | 12ヶ月の食卓 カテキングリーン健康緑茶 お徳用 | 100g | 1,410 | 1,900 | 2,860 | 3,150 | 3,560 |
| 249571J | 5206 | 12ヶ月の食卓 小麦粉(薄力粉) | 500g | 130 | 180 | 560 | 620 | 690 |
| 250943J | 5213 | フルトン ストリート ダークローストブレンド コーヒー | 180g | 370 | 500 | 760 | 840 | 940 |
| 235231J | 5231 | フルトン ストリート プロフェッショナルブレンド コーヒー | 210g | 370 | 500 | 760 | 840 | 940 |
| 235232J | 5232 | フルトン ストリート カジュアルテイストブレンド コーヒー | 210g | 370 | 500 | 760 | 840 | 940 |
| 251982J | 5313 | フルトン ストリート サンプルパック プロフェッショナルブレンド コーヒー | 7g×10袋 | 30 | 40 | 440 | 480 | 540 |
| 251983J | 5314 | フルトン ストリート サンプルパック カジュアルテイストブレンド コーヒー | 7g×10袋 | 30 | 40 | 440 | 480 | 540 |
| 251984J | 5315 | フルトン ストリート サンプルパック ダークローストブレンド コーヒー | 7g×10袋 | 30 | 40 | 440 | 480 | 540 |
| 207163J | 5504 | エサンテ オーガニック エキストラバージン オリーブオイル | 456g(500mL)瓶入り | 920 | 1,240 | 1,860 | 2,050 | 2,310 |
| E5000J | 24 | エサンテ 4 to 1 脂肪酸バランスオイル | 600g | 300 | 400 | 620 | 680 | 760 |
| 100300J | 3300 | エサンテ セサミオイルE | 200g | 280 | 380 | 610 | 670 | 750 |
| 211946J | 5511 | エサンテ 4 to 1 マヨネーズタイプ | 290g | 290 | 390 | 590 | 650 | 730 |
| 100301J | 3301 | エサンテ 4 to 1 ドレッシングソース(ごま) | 250mL | 300 | 410 | 660 | 730 | 810 |
| 100302J | 3302 | エサンテ 4 to 1 ドレッシングソース(和風) | 250mL | 300 | 410 | 660 | 730 | 810 |
| 214077J | 5588 | エサンテ パスタソース トマト | 350g×2本(瓶入り) | 440 | 600 | 910 | 1,000 | 1,130 |
| 212733J | 5577 | エサンテ スパゲティーニ | 500g×6袋 | 1,090 | 1,470 | 2,210 | 2,430 | 2,750 |
| 250402J | 5211 | エサンテ オーガニック ケチャップ プレーンタイプ | 300g | 180 | 150 | 460 | 510 | 560 |
| 248204J | 5175 | エサンテ オーガニック ソース 中濃 | 200mL | 180 | 150 | 460 | 510 | 560 |
| 248205J | 5176 | エサンテ オーガニック ソース ウスター | 200mL | 180 | 150 | 460 | 510 | 560 |
| 249570J | 5205 | エサンテ オーガニック シュガー | 500g | 330 | 450 | 910 | 1,000 | 1,130 |

## ビジネス サポート ツール(製品ガイド/リーフレット)

| 製品番号 | 発注番号 | 製品名 | セット内容 | DC(円) |
|---|---|---|---|---|
| 239183J | 8233 | アムウェイ ベーシック ホーム クッキング | A4変形判･164ページ･1部 | 1,500 |
| 239184J | 8234 | アムウェイ ホームメイド ベーカリー | A4変形判･100ページ･1部 | 1,000 |
| 239185J | 8235 | アムウェイ クイック クッキング | A4変形判･100ページ･1部 | 1,000 |
| 218385J | 8385 | ハウスウェア製品ガイド | A4判･40ページ･1部 | 250 |

# Amway Recipe Collection

www.amway-recipe-collection.jp

メインディッシュからデザートまでいろいろなレシピをご紹介しています。

**インターネットで発注**

パソコン・携帯電話・スマートフォンから **www.amwaylive.com**

**iPhone/iPadで発注**

「Amway Japan」アプリ

「App Store」でアプリケーション（無料）をダウンロード

※スマートフォンサイトのオープンに伴い、2014年3月末にアプリのサービス終了を予定しています。

Available on the App Store

| | | |
|---|---|---|
| **オーダーダイヤルで発注**<br>ディストリビューター、アムウェイ ショッピング メンバーからのご注文およびMy月便のお申し込みや変更・キャンセルはこちらへ | 受付時間：[月～金] 9:00～21:00 [土]9:00～17:00（日・祝日はサービス休止）<br>※アムウェイ ショッピング メンバーのご入会も受付いたします。【混み合う時間帯】[月～金]9:00～9:20/20:40～21:00 [土]9:00～9:20/16:40～17:00<br>0120-07-88-99 | 携帯電話からはこちらへ 0570-064-111 通話料有料 |
| **相談ホットライン**<br>家電製品以外のアムウェイ製品とアムウェイ・ビジネス/会社概要に関するお問い合わせはこちらへ | 受付時間：[月～土] 9:00～17:00（日・祝日はサービス休止）<br>0120-123-777 | 携帯電話からはこちらへ 0570-064-007 通話料有料 |
| **テクニカル・ホットライン**<br>家電製品のご相談と修理受付はこちらへ | 受付時間：[月～土] 9:00～17:00（日・祝日はサービス休止）<br>0120-950-987 | 携帯電話からはこちらへ 0570-064-632 通話料有料 |

＊フリーダイヤル・ナビダイヤルともに、一部のIP電話、CATV電話、PHSなどからご利用になれない場合がございます。ご契約されている通信会社にお問い合わせいただきますようにお願いいたします。
＊ナビダイヤルは、「ナビダイヤルでおつなぎしております～通話料金案内」ガイダンスの後に接続されます。＊番号のおかけ間違いにご注意ください。
＊「Amway Japan」のダウンロードにはAppleアカウントの登録およびOSが「iOS4.3」以上であることが必須となります。また、製品の発注などログインが必要な機能のご利用は、ディストリビューターの方のみ対象となります。

［ご不満による返品および交換について］ お買い求めいただいた製品に万一何らかのご不満が生じた場合は、「100%現金返済保証制度」にそって製品を返品することができます。この制度は、「特定商取引に関する法律」に定める「クーリング・オフ」の制度を、さらに前進・徹底させた日本アムウェイ独自のルールで、ディストリビューターの場合は、一定条件のもとで、納品書兼返金・返品依頼書に表示されている受注日の1年以内を期限として、一部の製品・販売促進物などを除き、製品を返品することができ、製品代金は全額返金されます。ただし、起算日※1から30日を超えた使用済みのハウスウェア、ホームテック製品等は返品することができません。また、製品ご購入時にお支払いいただいた送料・手数料などの製品代金以外の費用は、返金の対象とはなりません。アムウェイ ショッピング メンバーの場合は、納品書兼返金・返品依頼書に表示されている受注日の翌日から45日以内は、原則として一部の製品・販売促進物などを除き、使用・未使用にかかわらずご不満の製品に関して返品することができます。なお、製品ご購入時にお支払いいただいた送料・手数料などの製品代金以外の費用は、返金の対象とはなりません。また、お買い求めいただいた製品に、製造上の不良が発見された場合は、同一製品と交換することができます。ただし、浄水器などの家電製品についてのみお受けします。返品・交換および取り扱い手数料、送料などご注文に関する詳細は、お手元のアムウェイ カタログ※2や amwaylive.com をご参照ください。お客さまにおかれましては、お知り合いのアムウェイ・ディストリビューターに返品・交換に関する詳細をご確認ください。

※1 起算日とは、「小売伝票」の「ご契約内容確認書」、「お申込み内容確認書」、「納品書兼返金・返品依頼書」または「製品」の受領日のうち最も遅い日を指します。

※2 最新のアムウェイ カタログ（発注番号8404）は、1部100円にてお求めいただくことができます。

※印刷の色は実際と多少異なって見えることがありますが、ご了承ください。 ※表示の価格は、消費税込みの価格です。 ※本パンフレットに記載されている標準小売価格は参考価格であり、小売価格を約束するものではありません。小売価格はディストリビューターの方が自由に設定できます。 ※記載事項の無断転載、無断使用を禁止します。

Amway

日本アムウェイ合同会社

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町7-1

www.amway.co.jp

*218385J*

13081JATP